

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол заседания №1
от 11 января 2021 года

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
от 15 января 2021 года
Директор _____

Бударина И.И.



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

**Государственного казенного общеобразовательного учреждения
«Нижегородская областная специальная (коррекционная) общеобразовательная
школа-интернат для слепых и слабовидящих детей»**

Нижний Новгород

2021 год

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся Государственного казенного общеобразовательного учреждения «Нижегородская областная специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат для слепых и слабовидящих детей» (далее – Школа), способствующего укреплению здоровья детей, созданию комфортной среды, и является обязательным к исполнению.

1.2. Положение разработано в соответствии с действующими нормативными документами:

- №273 — ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
- №29 — ФЗ 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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;
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденные руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора А.Ю.Поповой 18.05.2020 г. МР 2.4.0179-20;
- Методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях», утвержденные руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора А.Ю.Поповой 18.05.2020 г. МР 2.4.0180-20;

1.3. Под организацией горячего питания обучающихся понимается предоставление обучающимся горячего сбалансированного питания, обеспечивающего организм необходимым количеством основных питательных веществ, предусматривающего в рационе горячего первого и второго блюда, или второго блюда в зависимости от приема пищи, доведенных до кулинарной готовности (пункт 2.1 статьи 37 №273-ФЗ).

1.4. Действие настоящего положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения вносятся по предложению педагогического совета и утверждению директора. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи организации питания.

2.1. Основными целями и задачами организации питания обучающихся в Школе являются следующие:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых качествах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- своевременная модернизация школьного 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. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок, столовая), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест обеденного зала установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие кухни, 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 СанПиН в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 14-тидневного меню, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора;

- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиНу 2.4.5.2409-08);
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и т.п.).

3.4. Администрация Школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Питание в Школе организуется на основе рациона питания и перспективного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой СанПиН формой составления меню, пищевой ценностью приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором Школы и Управлением Роспотребнадзора;

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 осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации.

3.10. Директор Школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4. Порядок организации питания учащихся в Школе

4.1. Ежедневные меню согласовываются с директором Школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.2. Пищеблок Школы осуществляет производственную деятельность в режиме работы Школы.

4.3. Обучающиеся Школы обеспечиваются 2-х разовым горячим питанием. Обучающиеся, проживающие в Школе, обеспечиваются 5-ти разовым питанием.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) в соответствии с режимом дня. Режим организации питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный за организацию питания в Школе обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в классах и в группах на каждый день. Сопровождающие классные руководители, учителя, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой,

общественный порядок и содействие работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в соответствии с **Положением о бракеражной комиссии Школы.**

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

4.8. Ответственное за организацию горячего питания лицо в Школе выполняет следующие функции:

- несет ответственность за заполнение журнала учета фактической посещаемости обучающихся и воспитанников;
- оформляет необходимую документацию для обеспечения питанием обучающихся и воспитанников;
- проверяет ежедневное меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. Контроль за организацией школьного питания.

5.1. Контроль за организацией питания осуществляет ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора школы.

5.2. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.3. Текущий контроль организации питания учащихся осуществляет специально созданный **Совет по питанию в соответствии с Положением о Совете по питанию Школы.**

Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения его директором ГКОУ НОС(К) школы-интерната.