

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ АО «Северодвинская СКОШИ»

И.П. Антуфьев

« 28 » августа 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Архангельской области

«Северодвинская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат»

1.2 Положение разработано в соответствии СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.3 Основными задачами при организации питания обучающихся в школе являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

1.4 Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;

- порядок организации питания в школе;

- контроль организации питания в школе и расходования выделенных на питание средств.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

2.1 При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

2.2 Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

2.3 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, весоизмерительным, холодильным оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами, инвентарем 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.

2.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

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

2.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

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

2.8. Организацию питания в школе осуществляет заведующая столовой, назначаемая приказом руководителя учреждения.

2.9. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

3.1. Для обучающихся школы предусматривается организация бесплатного двухразового горячего питания (второй завтрак и обед) за счет средств областного бюджета;

Для обучающихся, проживающих в школе-интернате организовано бесплатное пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, ужин, второй ужин) за счет средств областного и федерального бюджета;

На основании постановления Правительства Архангельской области от 11 декабря 2018 года № 558-пп «О внесении изменений в Порядок обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях Архангельской области за счет ассигнований областного бюджета» обучающиеся, имеющие ограниченные возможности здоровья, которые в соответствии с заключением государственной медицинской организации обучаются на дому, имеют право на предоставление денежной выплаты в размере 151 рубль в день взамен двухразового питания в дни учебных занятий

3.2. Питание в школе организуется на основе цикличного двухнедельного меню, утвержденного руководителем учреждения и согласованным с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Архангельской области в городе Северодвинске.

3.3. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4. 3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.4. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое руководителем учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 7 дней - с понедельника по воскресенье включительно.

3.6. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным руководителем учреждения (приложение № 1). В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 30 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам). В соответствии с численностью учащихся за каждым классом закрепляется определенное количество обеденных столов с оформлением таблички указывающей номера класса.

3.7. Отпуск питания осуществляется предварительным накрытием столов.

3.8. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.9. Ежедневную проверку качества приготовления пищи осуществляет бракеражная комиссия, назначенная приказом директора школы на учебный год. Результаты оценки качества пищи заносятся в бракеражный журнал и подписываются членами комиссии.

3.10. Один раз в месяц бракеражная комиссия проводит комплексную проверку работы столовой. Объектами проверки является качество приготовления пищи, полновесность блюд, соблюдение санитарно-гигиенических правил, санитарное состояние столовой, складских помещений, наличие и ведение обязательной документации по столовой, приходные документы на продукты, документы, подтверждающие качество поступившей продукции, обеспеченность оборудованием, инвентарем, столовой посуды и приборов и другие вопросы. Результаты проверок оформляются соответствующим актом и отметкой о проверке в бракеражном журнале готовой кулинарной продукции.

3.11. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса.

3.12. Педагогические работники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют личную гигиену учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

4. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ И РАСХОДОВАНИЯ ВЫДЕЛЕННЫХ НА ПИТАНИЕ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ

4.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора в соответствии с планом и программой производственного контроля (лабораторные и инструментальные исследования/ испытания) и проверками исполнения Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Министерство образования Архангельской области

4.3. Текущий контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия школы.

4.4. Ответственность за расходование средств на питание несут директор и главный бухгалтер школы.

Приложение 1
к Положению об организации питания
в ГБОУ АО «Северодвинская СКОШИ»

График организации питания обучающихся
ГБОУ АО «Северодвинская СКОШИ»

Время	Наименование	Примечание
08.00 – 08.20	1 завтрак	Обучающиеся 1-11 класса; Обучающиеся, проживающие в школе
10.00-10.20	2 завтрак	Обучающиеся 1-4 класса; Обучающиеся, проживающие в школе
10.50 – 11.20	2 завтрак	Обучающиеся 5-11 класса; Обучающиеся, проживающие в школе
13.00 – 14.45	обед	Обучающиеся 1-11 класса; Обучающиеся, проживающие в школе
18.00 – 18.30	1 ужин	Обучающиеся, проживающие в школе
19.30 – 20.00	2 ужин	Обучающиеся, проживающие в школе