



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБОУ АО
«Травинская школа-интернат»
Л.В. Синенкова
Приказ №175 от 16.11.2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в ГБОУ АО «Травинская школа – интернат»

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение о питании в ГБОУ АО «Травинская школа-интернат» (далее Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в ГБОУ АО «Травинская школа-интернат» (далее – учреждение), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, укрепления здоровья детей, создание комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Данное положение разработано в соответствии с:
 - Законом РФ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ
 - 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования «Санитарно-эпидемиологические правила и нормы»;
 - СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - СанПин 2.3.2.1324-004 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - СанПин 2.3.2.2354-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - Устав ГБОУ АО «Травинская школа – интернат».
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания. Утверждается приказом директора.
- 1.5. Положение принимается на неопределенный срок. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

- 2.1. Удовлетворение физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах.
- 2.2. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течении дня.
- 2.3. Организация обслуживания горячим питанием по 10 дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором и разработанное с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.
- 2.4. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.
- 2.5. Осуществление контроля за соблюдением технологии приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептов и т.д.
- 2.6. Повышение доступности и качества школьного питания.
- 2.7. Совершенствование организации обслуживания обучающихся и воспитанников в образовательном учреждении.
- 2.8. Укрепление материально-технической базы пищеблока.

2.9. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

2.10. 100% охват проходящих и проживающих, обучающихся и воспитанников образовательного учреждения горячим питанием.

2.11. Методическое обеспечение, реализация нормативных актов и поручений органов государственной власти РФ и Министерством образования и науки Астраханской области и других заинтересованных министерств и ведомств.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ

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

- наличие необходимого количества персонала, имеющего соответствующую профессиональную подготовку;
- 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 Сан Пин;
- Наличие вентиляции, его работоспособность;
- Соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил РФ

4 ПОЛЬЗОВАТЕЛИ УСЛУГ

4.1. Питание организуется для всех категорий обучающихся:

- Проживающие круглосуточно обеспечиваются 5-ти разовым питанием;
- Проходящие 2-х разовым питанием;

4.2. Обязанности пользователей услуг школьной столовой

- Для надлежащего функционирования школьной столовой пользователи ее услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещений, сохранность имущества столовой, а также гигиенические нормы.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

5.1. В учреждении ведутся следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие, учетные, подтверждающие расходы по питанию)

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- Ведомость контроля рациона питания;
- Копия примерного 10 дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора ;
- Ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- Журнал температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал проведения генеральных уборок столовой;
- Журнал «Здоровье» для персонала столовой.

6. ФИНАНСИРОВАНИЕ

6.1. Финансирование школьной столовой осуществляется из бюджетных средств.

7. КОНТРОЛЬ

Директор, медицинский персонал и ответственный за питание осуществляют контроль в столовой:

7.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.

7.2. Органолептическая оценка приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления, наличие согласованного с Роспотребнадзором меню.

7.3. Охват горячим питанием обучающихся, воспитанников.

- 7.4. Учет всех категорий питающихся в общеобразовательном учреждении.
- 7.5. За выполнением предписаний служб по организации и проведение мероприятий по его усовершенствованию.
- 7.6. Условиями хранения продуктов.
- 7.7. Санитарным режимом, качественным мытьем инвентаря и посуды.
- 7.8. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.
- 7.9. Повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения санитарного минимума.
- 7.10. Соблюдением образовательным учреждением требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.
- 7.11. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся образовательных учреждений.
- 7.12. За выполнением производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания.

8 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 8.1. Ответственность за организацией работы столовой в образовательном учреждении несет директор школы-интерната и ответственный за питание.