

Принято:
педагогическим Советом
протокол № 1 от 31.08.22 г

УТВЕРЖДАЮ:
директор МКОУ ООШ п.Кубово
Приказ от 31.08.2022 г. № 33



Положение об организации питания обучающихся МКОУ ООШ п.Кубово

1. Общие положения

Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом школы.

1.2 Положение о порядке организации питания (далее – "Положение») устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы - интерната и родителями (законными представителями).

Положение разработано в целях организации питания обучающихся социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе .

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся 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 для приготовления блюд;

- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

1. Общие принципы организации питания обучающихся

Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

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 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.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости воспитанников;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, гигиенический журнал (сотрудники), журнал витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

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

Режим питания в школе определяется "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020 года.

Обслуживание 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.

2. Порядок организации питания обучающихся в школе.

Питание обучающихся организуется за счет бюджетных средств.

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

Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы школы-интерната и пятидневной учебной недели.

Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам (группам) в соответствии с режимом учебных занятий.

Ответственный дежурный администратор по школе обеспечивает сопровождение обучающихся воспитателями в помещение столовой. Сопровождающие воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

Организация обслуживания обучающихся питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе мед. работника, ответственного по питанию, заместителя директора школы по воспитательной работе, повара. Состав комиссии на текущий год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

Ответственное лицо за организацию питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
- ежедневно принимает от воспитателей заявки, по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов.

3. Контроль организации школьного питания

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

Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия.

Текущий контроль организации питания обучающихся в школе – интернате осуществляют медицинский персонал школы и специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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