

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
КАЗЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ИВАНОВСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 3»**

153008; г. Иваново, ул. Голубева,2; тел/факс 23-85-41

Рассмотрено на
общем собрании
работников школы-
интерната
28.12.2015 г.

Утверждаю
Директор ОГКОУ «Ивановская
школа-интернат № 3»
А.С. Фролова
Приказ № 222 от 28.12.2015 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

1. Общие положения

1.1 Положение о порядке организации питания воспитанников и обучающихся в ОГКОУ «Ивановская школа-интернат № 3» устанавливает:

- порядок организации рационального питания обучающихся в школе - интернате,
- определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся,
- регулирует отношения между администрацией школы-интерната и родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников.

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

1.3 Положение разработано в соответствии с:

- законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Уставом школы-интерната;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ « О санитарно эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

1.4 Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников и обучающихся в школе-интернате.

1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам питания, принимается на общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом директора школы-интерната.

1.6 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7 После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1 Основными целями и задачами при организации питания воспитанников и обучающихся в школе-интернате 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 обучающихся 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.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1 Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы-интерната.

3.2 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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиНу 2.4.5.2409-08);
- копии примерного двухнедельного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4 Администрация школы-интерната совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

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

3.6 Режим питания в школе-интернате определяется СанПиНом 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7 Питание в школе-интернате организуется на основе разрабатываемого рациона питания и перспективного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиНу 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8 Примерное меню утверждается директором школы-интерната.

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

3.10 Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе-интернате осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации.

3.12 На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой-интернатом. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных

документов.

3.13 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.14 Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.15. Директор школы ежегодно назначает приказом ответственных за организацию питания в школе-интернате.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе-интернате

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

4.2 Ответственным лицом за организацию питания учащихся является шеф-повар.

4.3 Ежедневно составляется три меню: отдельно для проходящего и проживающего контингента по возрастным группам.

4.4 Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.5 Учащиеся школы-интерната, относящиеся к проходящему контингенту, обеспечиваются 2-х разовым горячим питанием. Воспитанники, проживающие в школе-интернате, обеспечиваются 5-и разовым питанием.

4.3 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) в соответствии с режимом дня. В школе-интернате режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы-интерната ежегодно.

4.4 Воспитатели осуществляют постановку учащихся на питание, выделяя отдельно проходящий и проживающий контингент по возрастным группам.

4.5 Ответственный дежурный администратор по школе-интернату подает в столовую сведения о количестве обучающихся в классе на каждый день.

4.6 Дежурные учащиеся накрывают столы.

4.7 Сопровождающие педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.8 Выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы.

4.9 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов проводит бракеражная комиссия в составе: один

медицинский работник, работник пищеблока (в зависимости о графика работы поваров, шеф-повара); дежурный администратор школы-интерната (в зависимости от графика работы). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

4.10 Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе-интернате:

- 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;

5. Контроль организации школьного питания

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

5.2 Текущий контроль организации питания обучающихся осуществляет специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.3 Состав комиссии по контролю организации питания в школе-интернате утверждается директором школы-интерната в начале каждого учебного года.