

60

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат
для слепых и слабовидящих имени В.Ш.Дагаева»**

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
Пр. №1 от 31.08.2020г.

Директор «ГБОУ «С(к)ОШИСС им. В.Ш.Дагаева»

Утверждаю
Ч.А.Гайрабеков
Пр. №1 от 31.08.2020г.



Положение

о порядке организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Минобрнауки РФ от 11.03.2012 г. № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Методическими рекомендациями по детскому питанию (МР 2.4.5.0131-18. 2.4.5, утвержденными Главным санитарным врачом 10.08.2018), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" с изменениями и дополнениями от 25 марта 2019 г., решениями соответствующего органа управления образованием, Уставом ГБОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат для слепых и слабовидящих имени В.Ш. Дагаева» (далее - учреждение, школа).

1.2 Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

- обеспечение обучающихся школы-интерната 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;
 - социальная поддержка обучающихся из социально незащищённых, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- 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.

1.3 Настоящее Положение определяет:

- ✓ общие принципы организации питания обучающихся;
- ✓ порядок организации питания в школе-интернате.

1.4 Питание обучающихся организуется за счет средств бюджета. Организация

питания обучающихся осуществляется образовательным учреждением. Ответственность за организацию питания обучающихся несет руководитель учреждения.

1.5 Организация питания обучающихся является обязательным отдельным направлением деятельности школы.

1.6 Приказом директора школы из числа работников образовательного учреждения назначается ответственное лицо за организацию питания в школе. Деятельность ответственного по питанию регламентируется настоящим Положением и должностной инструкцией ответственного по питанию.

1.7 Приказом директора школы из числа работников учреждения назначается бракеражная комиссия.

1.8 Приказом директора школы из числа работников учреждения назначается комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного лица за организацию питания обучающихся.

1.9 Питание детей в школе-интернате организуется в дни занятий.

1.10 Питание обучающихся осуществляется на основании примерного десятидневного меню, согласованного с территориальным органом Роспотребнадзора. При разработке примерного меню учитываются продолжительность пребывания обучающихся в учреждении, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся. Возможность организации вариативных форм организации питания.

1.11 Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности.

1.12 В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором школы ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд, кулинарных изделий на другие, при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

1.13 Для обучающихся школы предусматривается организация шестиразового питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, сонник).

2. Общие принципы организации питания в школе

2.1 При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45 (с изменениями и дополнениями).

2.2 В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными Требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- ✓ предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи,

полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

✓ предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

число посадочных мест должно соответствовать установленным нормам;

✓ разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

✓ разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3 Администрация школы 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.

2.4 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08.

3. Порядок организации питания в школе

3.1 Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность.

3.2 Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме рабочей недели в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.3 Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

3.4 Классные руководители ежедневно сдают сведения о количестве присутствующих обучающихся в классе, несут ответственность за достоверность и своевременность данных сведений.

3.5 Учителя, воспитатели или классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с утвержденным графиком питания; контролируют мытье рук учащимися перед приемом пищи и их поведение во время приема пищи.

3.6 Классные руководители и воспитатели проводят беседы о культуре питания, рациональном и правильном питании, о роли питания для развития организма, воспитывают навыки культуры поведения в столовой во время приема пищи, проводят беседы с родителями (законными представителями) о подходе к проблемам питания в семье.

3.7 Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал и протоколы проверок

бракеражной комиссии.

3.8 Контроль за организацией питания, качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проведением организационно-массовых мероприятий, направленных на формирование позиции здорового питания обучающихся, соблюдением рецептур осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся. Результаты проверок оформляются соответствующим актом.

3.9 Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора, осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденными функциональными обязанностями.

4. Бракеражная комиссия

4.1 Основная задача бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой, а также предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, расширение ассортиментного перечня блюд и организация полноценного питания.

4.2 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого из приготовленных блюд. Выдачу готовой продукции следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

4.3 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал в школьной столовой. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. За качество пищи несет ответственность повар, приготовивший данное блюдо.

4.4 Бракеражная комиссия имеет право:

- ✓ проверять выход продукции,
- контролировать наличие суточной пробы,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- ✓ контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню,
- вносить на рассмотрение администрации школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4.5 Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- ✓ контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ✓ проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- ✓ контролируют организацию работы на пищеблоке;
- ✓ следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- ✓ осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - ✓ ежедневно следят за правильностью составления меню;
 - ✓ присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
 - ✓ осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
 - ✓ проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- ✓ проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

5. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

5.1 Комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся (далее - Комиссия) организует свою работу в соответствии с настоящим Положением и Программой производственного контроля за организацией и качеством питания обучающихся.

5.2 Комиссия имеет право:

- ✓ получать от повара, медицинского работника школы информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- ✓ проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее 3 человек на момент проверки, вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся, вносить предложения администрации школы по вопросу улучшения питания обучающихся.

5.3 Комиссия обязана:

- ✓ осуществлять проверку качества готовой продукции, сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции;
- ✓ периодически осуществлять опрос обучающихся и их родителей (законных представителей) об ассортименте и качестве отпускаемой продукции и предъявлять полученную информацию администрации школы;
- ✓ принимать меры по устранению недостатков в организации питания обучающихся, выявленных в ходе проверок контролирующими и надзорными органами; организовывать просветительскую работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

5.4 Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение возложенных на них обязанностей. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

6. Взаимодействие. Контроль.

6.1 Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с Советом школы-интерната, педагогическим советом, медицинскими работниками.

медицинскими работниками.

6.2 Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции:

- ✓ внутришкольного контроля администрации школы-интерната, который проводится не реже одного раза в месяц;
- ✓ инспекционного контроля Министерства образования и науки Чеченской республики.

7. Документация

7.1 В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- ✓ Нормативная документация РФ и ЧР по вопросам питания
- ✓ Положение об организации питания обучающихся
- ✓ Приказ директора школы о назначении ответственного лица за организацию питания
- ✓ Приказ директора школы о создании бракеражной комиссии
- ✓ Приказ директора школы о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
- ✓ График питания обучающихся
- ✓ Циклическое меню
- ✓ Документы по учету питающихся
- ✓ Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.