

Принято  
на Совете школы  
Протокол № 1 от 22.10.2019.



Утверждаю  
О.В.Коротких  
Приказ № 64-ОД от 22.10.2019.

## **Положение об организации питания обучающихся КОГОбУ ШИ ОВЗ с. Успенское Слободского района**

### **1. Общие положения.**

1.1. Положение об организации питания в КОГОбУ ШИ ОВЗ с. Успенское Слободского района (далее – Положение, Учреждение) разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

1.2. Данное Положение устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся КОГОбУ ШИ ОВЗ с. Успенское Слободского района, а также регулирует отношения между администрацией Учреждения и родителями (законными представителями).

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Учреждения.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, принимается и утверждается приказом директора Учреждения.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок.

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

### **2. Цели и задачи.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся Учреждения 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 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.

### **3. Общие принципы организации питания в школе –интернате.**

3.1. Организация питания обучающихся Учреждения является отдельным обязательным направлением деятельности КОГОБУ ШИ ОВЗ с. Успенское Слободского района.

3.2. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию, медицинский персонал и работников пищеблока.

3.3. Питание организуется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»,.

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

- наличие столовой;
- 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 Российской Федерации.

3.5. Контроль за составлением меню, за организацией и качеством продуктов поступающих в Учреждение, качеством приготовления пищи осуществляют медицинские работники и администрация Учреждения.

3.6. Перед раздачей пищи члены бракеражной комиссии проводят пробу блюд. Медицинский работник регистрирует в бракеражном журнале оценку и разрешение на выдачу блюд под подпись членов бракеражной комиссии.

3.7. Для постоянного контроля за качеством и правильностью организации питания обучающихся в Учреждении обязательна следующая документация:

- журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета показаний гигрометра;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- журнал регистрации меню–раскладок;
- журнал закладки суточных проб;
- журнал подсчета калорийности и химического состава пищи;
- результаты лабораторных анализов пищи;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- журнал инструктажа- работников пищеблока;
- копии двухнедельного меню, согласованное с Роспотребнадзором;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества).

3.8. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с нормами обеспечения питанием детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в областных государственных и муниципальных специальных (коррекционных) общеобразовательных школах – интернатах для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, утвержденными постановлением Правительства Кировской области от 17.12.2012 № 186/799 (на одного человека в граммах в день).

3.9. В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: мытье полов, удаление пыли с мебели, оборудования, радиаторов отопления, подоконников, мытье и дезинфекция раковин, еженедельная обработка стен с применением моющих средств, очищение оконных стекол и осветительной арматуры.

Генеральная уборка проводится по графику один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

3.10. К работе на пищеблоке допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и имеющие медицинскую книжку, справку о наличии – отсутствии судимости.

3.11. Приготовлением пищи занимаются повара, имеющие соответствующую квалификацию.

3.12. Для контроля за организацией питания обучающихся в Учреждении создается бракеражная комиссия, в состав которой входят: директор, дежурный администратор, медицинский работник, председатель Совета школы и профсоюзного комитета.

Бракеражная комиссия:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие их меню, полноту закладки продуктов;
- соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- принимает участие в разработке графика и правил посещения обучающимися столовой под руководством педагога.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно –эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя Учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

3.13. Администрация Учреждения совместно с педагогами осуществляет консультационную, организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями), с целью организации горячего питания обучающихся

3.14. Директор Учреждения является ответственным лицом за организацию обучающихся питанием.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся**

4.1. Питание обучающихся организуется за счёт средств областного бюджета.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Учреждения, меню с указанием сведений об объёмах блюд вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы школы-интерната в соответствии с годовым календарным учебным графиком и обеспечивает 6 - кратный прием пищи обучающихся.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) в соответствии с режимом учебных занятий. В Учреждении режим предоставления питания утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. Организация обслуживания обучающихся питанием осуществляется путём предварительной сервировки столов.

4.6. Обучающиеся приходят в столовую организованно в сопровождении педагога, который обеспечивает порядок и следит, чтобы все дети и в полном объеме принимали пищу, формирует культурно – гигиенические навыки, правила поведения за столом.

4.7. Обучающиеся, проживающие в Учреждении, питаются 6 раз в день, приходящие обеспечиваются двухразовым питанием, обучающиеся на дому получают сухой паек.

4.8. Питание для всех обучающихся бесплатное.

4.9. Ежедневно ответственный педагог сдаёт медицинскому работнику Учреждения сведения по количеству питающихся обучающихся на текущий и следующий учебный день.

#### **5. Обязанности персонала по организации питания.**

5.1. Все работники обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.

5.2. Работники пищеблока обязаны в целях профилактики пищевых отравлений и желудочно – кишечных заболеваний четко выполнять санитарный режим, своевременно проходить медосмотр, соблюдать технологию приготовления блюд.

5.3. Медицинские работники:

- ежедневно принимает от педагога заявки по количеству питающихся учащихся на текущий и следующий учебный день;
- составляет меню-требования;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных блюд.

Медицинские работники обязаны тщательно осуществлять контроль за качеством поставляемых в учреждение продуктов и качеством готовой пищи, с соблюдением натуральных норм питания.

5.4. Администрация Учреждения обязана способствовать повышению степени индустриализации школьного питания и совершенствованию технологии производства пищевой продукции, транспортного обеспечения, своевременный ремонт помещений и технологического оборудования.

## **6. Финансирование и контроль питания в Учреждении.**

6.1. Питание является одной из защищенных статей и финансируется из областного бюджета.

6.2. Контроль целевого использования, учёта поступления и расходов денежных и материальных средств осуществляет главный бухгалтер Учреждения.

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