

Принято
Педагогическим совнтом КГОБУ
Раздольненская КШИ протокол
№ 1 от 29.08.2022г

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГОБУ Раздольненская КШИ
Шикалов А. Н.
Приказ № 203 А от «13» 09.2022г



Положение О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ КГОБУ РАЗДОЛЬНЕНСКАЯ КШИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся и воспитанников в государственном бюджетном специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья КГОБУ Раздольненская специальная коррекционная общеобразовательная школа - интернат (далее - школа—интернат) разработано в соответствии с Федеральным законом №273—ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», нормами СанПиН 2.4.5.2409-08«Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования», Типового положения о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, утвержденного постановлением Правительства РФ от 12.03.1997г 288. а также Уставом школы— интерната.

1.2 Основными задачами при организации питания обучающихся и воспитанников в школе- интернате являются:

- обеспечение обучающихся, воспитанников полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи.
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников заболеваний; связанных с фактором питания.

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания
формирование культуры здорового питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие положения организации питания обучающихся и воспитанников.
- общие принципы организации питания обучающихся и воспитанников.
- порядок организации питания в школе.
- документацию образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией: питания.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом общеобразовательного учреждения и утверждается приказом директора.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.

2.1. При организации питания образовательное учреждение руководствуется нормами СанПиН 2.4.5.2409-05 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования», нормами из положения Правительства РФ

2.2 В соответствии с установленными требованиями СанПиН в образовательном учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся и воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным) кухонным инвентарем и

посудой:

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся и воспитанников (режим работы столовой; время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями, законными представителями обучающихся.

2.4. Питание обучающихся и воспитанников организуется за счет средств краевого бюджета.

2.5. Для обучающихся школы—интерната предусматривается организация пяти разового горячего питания: завтрак, второй: завтрак, обед, полдник, ужин. второй ужин в соответствии с режимом круглосуточного пребывания детей в КГ ОБУ Раздольненская КШИ (Сан Пин. 2.4.5. 2409-08 от 23.07.2008 №45 Пбп6.5.)

2.6. Питание в школе-интернате организуется на основе примерного циклического не менее 10-дневного меню для организации питания детей: с 7 до 11 лет и детей с 12 до 18 лет. согласованного руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. (Сан Пин. 2.4.5. 2409-08 от 23.07.2008 №45 Пбп6.5.)

2.7. Гигиенические показатели пищевого сырья и пищевых продуктов, используемых в

питание обучающихся и воспитанников должны соответствовать Сан Пин. 2.4.5. 2409-08 от 23.07.2008 N45

2.8. Организацию питания в школе—интернате осуществляет ответственный за питание, который назначается приказом директора образовательного учреждения на текущий учебный год.

2.9. Руководитель образовательного учреждения несет ответственность за создание условия организации горячего питания обучающихся и воспитанников.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.

3.1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором образовательного учреждения.

3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения о названии кулинарных изделий и объемах блюд (Сан Пин. 2.4.5. 2409-08 от 23.07.2008 №45 П6п6.24.)

3.3. Столовая КГ ОБУ Раздольненская КШИ осуществляет производственную деятельность в соответствии с режимом дня блюд (Сан Пин. 2.4.5. 2409-08 от 23.07.2008 №45 П7п7.2.)

3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором образовательного учреждения. Отпуск питания воспитанникам осуществляется в столовой по группам на переменах в соответствии с режимом учебных занятий: За каждой группой в столовой закреплены определенные обеденные столы. (Сан Пин. 2.4.5. 2409-08 от 23.07.2008 №45 П7п7.2.)

3.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. (Сан Пин. 2.4.5. 2409-08 от 23.07.2008 №45 П7п7.3.) Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора,

педагогических работников (дежурного педагога). Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного педагога. Сан Пин. 2.4.5. 2409-08 от 23.07.2008 №45 П7п7.3.)

3.6. Контроль за качеством сбалансированностью и организацией: питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора образовательного учреждения, в состав которой входит: ответственный за организацию питания, дежурный медицинский работник (по установленному графику), повар и другие лица по усмотрению директора образовательного учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.7. Классные руководители, воспитатели разновозрастных групп, медицинские работники организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания обучающихся в классе.

3.8. Дежурный педагог, социальный педагог ежедневно предоставляет в письменном виде в столовую заявку о количестве питающихся детей; передавая данные сведения ответственному за организацию питания, ответственному за ведение табеля посещаемости обучающихся.

3.9. Воспитатели, учителя сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания утвержденным директором школы, контролируют соблюдение гигиены перед приемом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.10. Ответственный за осуществление производственного контроля в школе назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет необходимую документацию.
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе

обучающихся сверяя с классным журналом;

- проверяет качество поступающих продуктов питания, меню;
- регулярно принимает участие в работе бракеражнокомиссии;
- своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся и воспитанников, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей и воспитателей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся;
- организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ.

В образовательном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся и воспитанников.
- Положение о проведении бракеража готовой продукции
-
- Положение о бракеражнокомиссии.
- Приказ директора о назначении лиц ответственным за организацию питания с возложением на них функции пропаганды здорового питания и контроля.

- Приказ директора образовательного учреждения, регламентирующей организацию питания и работу бракеражной комиссии, ответственных за качество предоставляемого питания.
- График работы школьной столовой:
- График питания обучающихся.