

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26»**

Принято:

На заседании педагогического совета
Протокол № 1 от 30.08.2023 г.

Рассмотрено:

На заседании Совета родителей
Протокол № 1 от 29.08.2023 г.

Утверждено:

директором ГКОУ
«Специальная
(коррекционная)
общеобразовательная
школа-интернат № 26»
Тропотова И.В.



Положение об организации питания

1. Общие положения.

- 1.1.** Положение о порядке организации питания обучающихся ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26» (далее - Учреждение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в Учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.
- 1.2.** Положение разработано в целях организации питания обучающихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса. Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;
 - Уставом Учреждения;
 - СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.4. 0179-20;
 - «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» МР 2.3.6.0233-21;
 - Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 №44-ФЗ;

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Учреждении. Настоящее положение является локальным нормативным актом регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, рассматривается на педагогическом совете Учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Учреждения.

2. Основные цели и задачи.

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся Учреждения 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.

3. Общие принципы организации питания учащихся

3.1. Учреждение организует питание обучающихся в специально отведенном помещении для питания (столовая), соответствующем 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил Российской Федерации.

3.2. Для обеспечения здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разработать рацион питания, примерное четырнадцатидневное меню, меню-раскладки.

3.3. Пищевые продукты, поступающие на склад, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

3.3. На поставку продуктов питания в соответствии с Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 «44-ФЗ заключаются контракты (договоры) Учреждением самостоятельно. Поставщики продуктов питания должны иметь специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.4. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется штатным сотрудником школы-интерната, имеющим соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющим личную медицинскую книжку установленного образца.

4. Организация питания обучающихся в Учреждении.

- 4.1. Питание обучающихся организуется за счет средств бюджета Ставропольского края.
- 4.2. В соответствии с Уставом организовано пятиразовое горячее питание для обучающихся воспитанников, проживающих в школе-интернате и двухразовое для учащихся, не проживающих в школе-интернате.
- 4.3. Работники столовой выдают количество порций в соответствии с заявкой классных руководителей.
- 4.4. Ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности утверждается директором Учреждения и размещается в обеденном зале и на сайте учреждения.
- 4.5. Питание организуется по классам в сопровождении педагогов (учителей, воспитателей) в соответствии с режимом предоставления питания воспитанникам (обучающимся).
- 4.6. Заместитель директора по ВР обеспечивает дежурство педагогов и воспитанников (обучающихся) в помещении столовой.
- 4.7. Дежурные педагоги и воспитанники (обучающиеся) обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.
- 4.8. Учителя, проводившие 2-е и 3-е уроки осуществляют ежедневный контроль за посещаемостью школьной столовой во время второго завтрака.
- 4.9. Педагоги (учителя, воспитатели) организуют разъяснительную и просветительскую работу с воспитанниками (обучающимися) и родителями (законными представителями) о здоровом, правильном питании и несут персональную ответственность за организацию питания учащихся класса, группы и охват горячим питанием учащихся класса.

5. Контроль организации школьного питания.

- 5.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия согласно положению о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора Учреждения. В состав комиссии входят: заместитель директора по ВР, шеф-повар, кладовщик, медицинская сестра, завхоз, председатель ревизионной комиссии, председатель родительского комитета. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой пищевой продукции).
- 5.2. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

6. Документация.

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока-приложение №13 к СанПин 2.3/2.4.3590-20);
- примерное четырнадцатидневное меню, согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневное меню, технологические калькуляционные карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию (накладные), документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)
- приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания;
- график питания обучающихся, утвержденный директором.