

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
МКОУ «СОШИ № 23»
и рекомендовано к утверждению
протокол № 7 от 23.03.2017

УТВЕРЖДАЮ
директор МКОУ «СОШИ № 23»

Е.В. Алсуфьева
приказ № 81 от 24.03.2017



Положение
об организации питания в
муниципальном казенном образовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа-интернат № 23»

г. Польшаево

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы);

Постановлением Главного государственного врача РФ от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении 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. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся и укрепления их здоровья, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.3. Положение о порядке организации питания обучающихся в муниципальном казенном образовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа-интернат №23» (далее – Учреждение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Учреждения и родителями (законными представителями) обучающихся.

2. Основные цели и задачи

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Учреждении 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 обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся используется пищеблок, соответствующий 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

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;
копии примерного 14-дневного меню;
ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества).

3.4. Режим питания в Учреждении определяется Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы).

3.5. График питания обучающихся ежегодно утверждается приказом директора Учреждения.

3.6. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором Учреждения и согласовывается с главным врачом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Ленинске-Кузнецком, городе Полысаево и Ленинск-Кузнецком районе.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключаются контракты.

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Питание учащихся организуется за счет средств областного бюджета.

4.2. Учреждение обеспечивает пятиразовым питанием интернированных обучающихся, остальных обучающихся – двухразовым питанием.

4.3. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором Учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Педагог обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие дежурные учителя, воспитатели обеспечивают соблюдение графика посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют соблюдение личной гигиены обучающимися перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Диетическая сестра:

проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима; ежедневно принимает от воспитателей и классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся;

составляет меню-требования;

осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. Контроль за организацией питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, 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 Учреждении утверждается директором в начале каждого учебного года.