

ПРИНЯТО

На педагогическом совете

Протокол № 3 от 09.01.2018 г

Учтено мнение родителей

Утверждено

Приказ № 68 от 11.01.2018 г

Директор

В.В. Якимова

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о порядке организации питания обучающихся МБОУ «Майкорская ОШИ для обучающихся с ОВЗ»

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в устанавливает порядок организации рационального питания в школе-интернате (далее – Школа-интернат), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Школы-интерната и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- законом "Об образовании в РФ" ФЗ-273 от 29.12.2012;
- Уставом школы;
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Школе-интернате.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы-интерната по вопросам питания, принимается и утверждается приказом директором Школы-интерната.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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

#### 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Школе-интернате 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;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

### **3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы-интерната.

3.2. Для организации питания учащихся 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;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- 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;
- 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 Администрация Школы-интерната совместно с классными руководителями осуществляет консультационную, организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями), с целью организации горячего питания обучающихся.

3.6. График питания обучающихся ежегодно утверждается приказом директора Школы-интерната".

3.7. Питание в Школе-интернате организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд

3.8. Примерное меню утверждается директором школы и согласовывается с начальником Коми-Пермяцкого ТО управления Роспотребнадзора по Пермскому краю

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками Школы-интерната, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Школе-интернате осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13. Директор Школы-интерната является ответственным лицом за организацию обучающихся горячим питанием.

3.14. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер Школы-интерната.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

4.1. Питание учащихся организуется за счет средств районного бюджета.

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором Школы-интерната, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая Школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы Школы-интерната и пятидневной учебной недели.

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

4.5. Педагог обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, воспитатели обеспечивают соблюдение графика посещения столовой, общественный

порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся 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 Школы-интерната. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Школе-интернате:

- 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;

4.9. Калькулятор:

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

## **5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе-интернате, осуществляется территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека Коми-Пермяцкому округу.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия Школы-интерната.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в Школе-интернате осуществляет: директор Школы-интернат, учителя, воспитатели, члены совета родителей., фельдшер (по согласованию)