

ПРИНЯТО
решением педагогического совета
Протокол № 18
«30» августа 2024г

УТВЕРЖДАЮ
Директор БОУ г. Омска
«Школа-интернат основного
общего образования № 2
В.С. Санин
«30» августа 2024г

Положение об организации питания

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. - Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; -
Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 №
52-ФЗ (последняя редакция);
- Федерального закона от 26.12.2008 №N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных
предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального
контроля» (с изменениями на 3 июля 2015 года);
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации
обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями на 24 ноября 2015 года);
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания
обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего
профессионального образования» (с изменениями на 25 марта 2019 года);
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О
качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного
питания населения» утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской
федерации от 27.10.2020 г. № 32 (п.8. Особенности организации общественного питания детей);
- методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной
службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным
государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 18 мая 2020 года;

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.

ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.

В соответствии с установленными требованиями СанПиН в образовательном учреждении должны создаваться 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;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся и воспитанников (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.2. 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.

2.3. Питание обучающихся и воспитанников организуется за счет средств городского бюджета.

2.4. Для обучающихся школы-интерната предусматривается организация пятиразового питания.

2.5. Питание в школе-интернате организуется на основе примерного циклического 10-дневного меню для организации питания детей с 7 до 11 лет и детей с 12 до 18 лет, согласованного с органами Роспотребнадзора.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

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

2.8. Руководитель образовательного учреждения несет ответственность за создание условий по 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 названия блюд, их объем (выход в граммах).

3.3. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - в режиме работы образовательного учреждения.

3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором образовательного учреждения. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматривается «перемена» продолжительностью 20 минут. Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой по классам. Отпуск питания воспитанникам осуществляется в столовой по группам. В график питания вносится четко указанное время.

3.5. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора, педагогических работников (дежурного учителя, дежурного воспитателя).

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, медицинская сестра, повар и другие лица по усмотрению директора образовательного учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

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

Табель предоставляют в письменном виде в столовую заявку о количестве предметов (классные руководители), воспитатели сопровождают обучающихся в принятии пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, обеспечивают соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда. 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 бракеражной комиссии;
- 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 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 учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся.
- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций пропаганды здорового питания и контроля.
- Приказ директора образовательного учреждения, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий, ответственных за качество предоставляемого питания.
- График работы школьной столовой.
- График питания обучающихся.
- Табель по учету питания обучающихся с необходимым пакетом документов.
- Программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.