

ю, подписано и
границ
я коррекционная
и с ограниченными
Г.Ф. Шишкина
Согласовано
На совете родителей.
Протокол №3
от «12» 01 2024 г.

Принять
на заседании
педагогического совета.
Протокол № 3
от «12» 01 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБОУ Михайловская
КШИ для обучающихся с ОВЗ
Шишкина Г.Ф.
Приказ № 1
от «14» 01 2024 г.

Положение об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Михайловская коррекционная школа-интернат для обучающихся с ОВЗ (далее – Положение) разработано в соответствии следующих нормативно-правовых документов:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2;

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных

постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.11.2013 № 63;

СП 3.1.2.3116-13 «Профилактика внебольничных пневмоний», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.11.2013 № 62;

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза 09.12.2011 № 880;

Технический регламент Евразийского экономического союза от 23.06.2017 № ТР ЕАЭС 044/2017, 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду", принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45;

Рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.05.2020 № 02/9060-2020-24 «Организация работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;

Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 30.05.2020 № МР 3.1./2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID - 19» (далее - № МР 3.1./2.3.6.0190-20);

Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;

Устав ГБОУ Михайловская КШИ для обучающихся с ОВЗ.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание обучающимся на базе пищеблока Учреждения. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими

предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом директора Учреждения ответственные лица из числа заместителей, воспитателей и обслуживающего персонала Учреждения.

2.2.1. По вопросам организации питания Учреждение взаимодействует с родителями обучающихся, с органами Управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.3.1. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директором Учреждения в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется для обучающихся ежедневно кроме каникулярных дней.

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 в школе -интернате предусмотрены необходимые производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется путём проведения торгов по отбору поставщиков в соответствии с Законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. Для организации питания работники Учреждения ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания;
- приказ о создании бракеражной комиссии;

- цикличное двухнедельное меню (весна-лето) (осень -зима)
- технологические карты кулинарных блюд;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих в пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- положение о бракеражной комиссии;
- контракты на поставку продуктов питания;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- графики дежурств.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания администрация Учреждения:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в Учреждении с учётом широкого использования потенциала Совета Учреждения и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в Министерство Образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учётом новых технологий и требований.

3. Порядок предоставления питания и питьевого режима обучающимся

3.1. Горячее питание

3.1.1. Всем обучающимся предоставляется шестиразовое горячее питание – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, кефирный час. Приём пищи организуется согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, происходит в обеденном зале.

3.1.2. Отпуск питания организуется по сменам в соответствии с графиком, утверждённым директором Учреждения. Заявка на количество питающихся предоставляется дежурным учителем, воспитателем, накануне и уточняется на следующий день.

3.1.3. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 30 минут.

3.1.4. Предоставление питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы с учётом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.5. Примерное цикличное двухнтельное меню разрабатывается в соответствии с технологическими картами (Сборник технологических карт, рецептурных блюд кулинарных изделий для школьного питания - 2021 год), учитывая сезонные изменения (Весна-Лето/ Осень-Зима)

3.1.7. Выход блюд и кулинарных изделий указанных в технологических карта соответствует рекомендуемым объемам блюд для школьников в возрасте с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше. Нормы суточного потребления включает все основные группы продуктов, потребление которых удовлетворяет физиологические потребности детей в энергии и пищевых веществах (согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

3.2.Питьевой режим

3.2.1. В Учреждении предусматривается обеспечение обучающихся бутилированной питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе

3.2.4. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.3. Организация диетического питания.

3.3.1. При наличии медицинских показаний обучающимся в ГБОУ Михайловская КШИ может быть организовано питание по диетическому (лечебному) меню.

Индивидуальное меню в соответствии с п.8.2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Учреждение

предоставляет для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Меню разрабатывается в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребёнка) сведениями о заболеваниях ребёнка и назначениями лечащего врача.

3.3.2. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утверждёнными индивидуальными меню, под контролем медицинского работника школы-интерната.

3.3.3. В соответствии с назначением врача ребенка (абз. 1 п. 8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в котором должно быть указано Ф. И. О. ребенка, наименование заболевания и особенности приема пищи, родители (законные представители) пишут заявление (п.3.1 МР 2.4.0162-19). Оно должно быть составлено по одной из двух форм: о питании по индивидуальному меню или питании домашней пищей (п. 8.2.1 и 8.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Финансовое обеспечение

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счёт республиканского бюджета.

4.2. Питание обучающихся бесплатное.

5. Обязанности участников процесса организации питания

5.1. Директор учреждения:

- ежегодно издает приказ об организации горячего питания;
- несет ответственность за организацию горячего питания в соответствии с федеральными, региональными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях совета Учреждения.

5.2. Ответственный за питание:

- контролирует деятельность педагогов, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;
- формирует список обучающихся для предоставления горячего питания;

- контролирует ежедневный учет фактической посещаемости обучающихся, охват всех детей горячим питанием;

- координирует работу в Учреждении по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворённости качеством питания;

- вносит предложения по улучшению организации горячего питания;

- контролирует систематические выкладки по организации питания на официальном сайте Учреждения.

5.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;

- снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарём.

5.4. Кладовщик осуществляет:

- приём продуктов питания в кладовую пищеблока согласно сделанному заказу;

- взвешивание продуктов и сверку с накладными;

- хранение продуктов питания согласно существующим нормам, с целью предотвращения их порчи и потерь;

- ежедневно выкладывает информацию об организации горячего питания на официальном сайте Учреждения;

- работает в Программе: «Автоматизированная информационная система «Меркурий».

5.5. Повар и работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

- вносят предложения по улучшению организации питания;

- проходят обучение на курсах повышения квалификации.

5.6. Педагогические работники:

- ежедневно представляют в столовую Учреждения заявку о количестве обучающихся на следующий день;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

- предусматривают в планах работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

– выносят на обсуждение на заседаниях совета Учреждения предложения по улучшению горячего питания.

5.7. Родители (законные представители) обучающихся:

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в Учреждении;
- знакомятся с ежедневным меню, участвуют в дегустации блюд.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании Программы производственного контроля, утверждённой директором школы.

6.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора Учреждения.

7. Ответственность

7.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причинённый здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

7.2. Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.