

Принято
Советом общеобразовательного
учреждения ГБОУ «Санаторная
школа-интернат № 9 г.о. Самара»
Протокол № 5 от 2.06.2021г.

Утверждено
приказом директора ГБОУ «Санаторная
школа-интернат № 9 г.о. Самара»
№ 96 – от 2.06.2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации обеспечения обучающихся ГБОУ «Санаторная школа-интернат №9 г.о.Самара» горячим питанием

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано с учётом санитарных норм и правил с целью совершенствования организации и повышения эффективности обеспечения горячим питанием обучающихся ГБОУ «Санаторная школа-интернат №9 г.о.Самара» (далее- школа – интернат).

1.2. Настоящее положение определяет основные организационные принципы и порядок организации обеспечения обучающихся школы-интерната горячим питанием.

1.3. При организации питания следует руководствоваться:

- Федеральным законом от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральным законом от 2 января 2000 года N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи""
- СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения""
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению

безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" и другими федеральными, региональными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2. Основные задачи

2.1. Основными задачами организации питания обучающихся в школе-интернате являются:

- обеспечение обучающихся оптимальным питанием высокого качества и безопасности, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;
- совершенствование системы контроля за качеством питания в школе-интернате;
- предупреждение среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- соблюдение условий своевременной поставки продуктов питания в школе-интернате, обеспечение гарантии безопасности поставляемых продуктов.

3. Организация питания и питьевого режима обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся в школе - интернате обеспечивается в пределах общего объёма средств, направляемых на эти цели из бюджетных средств.

3.2. Бесплатным горячим питанием за счёт бюджетных средств обеспечиваются обучающиеся 1-9 классов.

3.3. Плата за питание с родителей (законных представителей), обучающихся не взимается.

3.4. Стоимость питания в день на одного обучающегося устанавливается распоряжением министерства образования и науки Самарской области.

3.5. Организация питания в школе-интернате осуществляется работниками школьной столовой, находящимися в штатном расписании школы-интерната.

3.6. В школе-интернате в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПин 1.2.3685-21, СанПин 2.3/2.4.3590-20 выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

3.7. Рациональное питание обучающихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным и физиологическим потребностям.

3.8. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

3.9. Питание осуществляется в дни учебных занятий. Организация и рацион питания обучающихся осуществляются на основании примерного десятидневного меню.

3.10. Ежедневное меню составляет медицинская сестра или обученный работник в соответствии с примерным десятидневным меню. В отдельных случаях по объективным причинам допускается замена одних продуктов, блюд на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов. Суммарный объем блюд по приемам пищи для детей обеспечивается в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 (приложение №9, таблица 3).

3.11. Количество обучающихся на питание определяется по предварительной заявке воспитателя и (или) классного руководителя класса, свод заявок осуществляет заместитель директора по воспитательной работе.

3.12. Заместитель директора по воспитательной работе контролирует ведение ежедневного табеля учета обучающихся.

3.13. Ответственный за организацию питания назначается приказом директора школы-интерната из числа работников. Ответственный за организацию питания координирует и контролирует деятельность воспитателей и (или) классных руководителей, работников пищеблока; осуществляет контроль за организацией питания обучающихся, является председателем бракеражной комиссии.

3.14. Питьевой режим обучающихся в школе-интернате обеспечивается при помощи бутилированной воды, кулеров (водяная помпа).

3.15. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе-интернате.

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

4. Функции по организации питания

4.1. Школа-интернат:

- создает условия для обеспечения обучающихся оптимальным питанием высокого качества и безопасности, адекватным возрастным и

физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;

- организует питание через комбинаты общественного питания, частные предприятия, индивидуальных предпринимателей путем заключения договора (муниципального контракта) на поставку продуктов питания в полном ассортименте и сертификатами качества продукции;
- несет ответственность за приобретение и установку в школьной столовой современного высокопроизводительного, торгово-технологического оборудования и посуды для приёма пищи, проведение ремонтных работ в помещениях школьной столовой;
- осуществляет комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами, обеспечивает повышение профессионального уровня кадрового состава работников пищеблока;
- утверждает своим приказом бракеражную комиссию по контролю организации питания обучающихся, которая осуществляет контроль качества работы школьной столовой. В своей работе бракеражная комиссия руководствуется Положением о бракеражной комиссии ГБОУ «Санаторная школа-интернат №9 г.о.Самара». Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией до приема пищи обучающимися и отмечается в журнале готовой продукции.

Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого контроля определяется локальным актом школы-интерната;

- осуществляет контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обеспечивает обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками.

4.2. Медицинские работники школы-интерната:

- организуют контроль за санитарным состоянием пищеблока и соблюдением личной гигиены его работниками; качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации; соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню, качеством приготовления пищи, соответствием её физиологическим потребностям обучающихся;
- участвуют в проведении работы по гигиеническому просвещению обучающихся и их родителей, направленной на формирование навыков рационального и здорового питания;
- дают рекомендации по организации питания отдельных обучающихся.

4.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.