

«Принято на заседании совета
Учреждения»
Протокол № 3 от «06» 07 2023 года

«Утверждаю»
Директор
ГБОУ СО КШИ «СКК им.М.В. Банных»
Данченко В.И.
«06» 07 2023 год



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в ГБОУ СО КШИ «СКК им.М.В.Банных»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее-Положение) в ГБОУ СО СКК им.М.В.Банных (далее – СКК) устанавливает порядок организации питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией СКК и родителями (законными представителями) обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся и укрепления их здоровья, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Уставом СКК;
- Постановлением Правительства от 2 апреля 2014 года N 274-ПП "Об утверждении норм, в соответствии с которыми осуществляется полное государственное обеспечение отдельных категорий обучающихся в государственных образовательных организациях Свердловской области, а также в организациях, осуществляющих образовательную деятельность и находящихся в ведении Свердловской области";
- Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.4. Действие настоящего положения распространяется на всех обучающихся в СКК.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора СКК.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.5 настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений 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 СКК являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество, 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 столовой учреждения в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.
- социальная поддержка учащихся из малообеспеченных и многодетных малообеспеченных семей:

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (столовая), соответствующие 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;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие обеспечения питанием обучающихся нормам, утвержденным Министерством образования и молодежной политики Свердловской области для воспитанников СКК;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В столовой СКК постоянно должны находиться следующая документация: заявки на питание, 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; ведомость контроля рациона питания; примерное 14-дневного меню; ежедневные меню; технологические карты наготавливаемые блюда; приходные документы на пищевую продукцию; документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно- санитарной экспертизы и др.).

3.4. Администрация СКК совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на бесплатной основе.

3.5. Администрация СКК обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Режим питания определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.7. Питание в СКК организуется на основе 4 - х разового рациона питания для проживающих в интернате, 2-х разового питания для обучающихся проживающих дома и примерного 14-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд

3.7.1. Списки обучающихся, находящихся на 4-х разовом и 2-х разовом питании, утвержденные ежегодно по состоянию на начало учебного года.

3.7.2. Изменения рациона питания обучающихся утверждённому приказом директора СКК.

3.8. Обучающиеся заступающие в наряд из числа проживающих дома обеспечиваются 4-х разовым питанием, что подтверждается журналом учета заступившего наряда.

3.9. Обучающиеся из числа проживающих дома, относящихся к категории многодетных и малообеспеченных семей (при подтверждении статуса соответствующим документом) по заявлению родителей, при наличии соответствующего финансирования могут обеспечиваться 4-х разовым питанием.

3.10. Примерное 14-дневное меню 4-х разового питания, утвержденное приказом директора СКК, согласуется Роспотребнадзором.

3.11. Приобретение, поставка, приготовление пищевых продуктов и обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками СКК. Сотрудники столовой СКК, имеют соответствующую профессиональную квалификацию, у них пройдены предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеются личные медицинские книжки установленного образца.

3.12. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в СКК осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с обязательным соблюдением гигиенических показателей пищевой ценности продовольственного сырья и поставляемых пищевых продуктов согласно СанПиНа.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых в столовой СКК, 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 столовой учреждения, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. В период осенних, зимних, весенних и летних каникул питание обучающихся не производится.

3.15. Ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием является заведующая столовой СКК.

3.16. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет средств субсидий из бюджета Свердловской области.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И УЧЕТА ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Ежедневные меню рациона питания согласовывается с директором СКК, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.2. Столовая СКК осуществляет производственную деятельность в двухсменном 6 -дневном режиме работы по обеспечению горячим питанием обучающихся.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по экипажам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с распорядком дня обучающихся. Распорядок дня и режим питания обучающихся утверждается приказом директора СКК.

4.4. В случаях изменения ежедневной

заявки на питание составляется акт об изменении количества питающихся (количество приемов питания) с соответствующей отметкой в журнале фактически питающихся.

4.5. Ответственное дежурное подразделение по учреждению обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в экипажах на каждый день по утвержденной форме строевой записки. Дежурные по столовой накрывают столы для всех воспитанников. Воспитатели обеспечивают:

- соблюдение режима посещения столовой
- общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания;
- контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе врача педиатра, медицинской сестры, ответственного за организацию питания и повара.

4.7. Ответственным лицом за организацию питания в СКК является дежурный воспитатель:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, проверяет меню;
- совместно с врачом педиатром, медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в СКК, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в СКК осуществляют:

- врач педиатр;
- лицо ответственное за организацию питания в СКК;
- члены родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания (при наличии).

5.3. Состав бракеражной комиссии по контролю организации питания в СКК утверждается директором СКК в начале каждого учебного года.