

**Областное казенное общеобразовательное учреждение «Школа-интернат
для детей с ограниченными возможностями здоровья №5» г. Курска**

«ПРИНЯТО»
на заседании педагогического совета
ОКОУ «Школа-интернат №5» г. Курска
протокол № 4
«22» марта 2024 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Директор
ОКОУ «Школа-интернат №5» г. Курска
_____ Л.Н. Ермакова

«СОГЛАСОВАНО»
на заседании родительского комитета
протокол № 3
«15» марта 2024 г.

Введено в действие приказом № 25/2
от «22» марта 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
ОКОУ «ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №5»
г. Курска

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся в ОКОУ «Школа - интернат №5» г. Курска (далее - "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе - интернате, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- 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"";

- Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179 - 20, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека,

- Приказом Министерства образования и науки Курской области от 01.03.2023 № 1-382 "Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных муниципальных образовательных организаций Курской области";

- Уставом образовательной организации.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся образовательной организации.

1.5. Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы - интерната по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с родительским комитетом и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора образовательной организации.

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 ОКОУ «Школа - интернат №5» г. Курска являются:

- обеспечение обучающихся горячим питанием, соответствующим 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;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательной организации.

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), 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;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, ведомость учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- журнал С - витаминизации блюд;
- копии примерного 14-дневного меню, согласованного с территориальным Центром ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

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

3.5. Режим питания в школе определяется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения,

отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20.

3.6. Питание в школе организуется на основе примерного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СП 2.4.3648-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками организаций питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

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

3.9. Директор школы-интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.10. Приказом директора школы - интерната из числа административных работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ – ИНТЕРНАТЕ

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе.

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

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы - интерната и пятидневной учебной недели.

4.4. Учащиеся школы-интерната обеспечиваются 2-х разовым питанием. Воспитанники, проживающие в школе-интернате, обеспечиваются 5-ти разовым питанием.

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 30 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе - интернате режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора образовательной организации ежегодно.

4.6. Ответственный дежурный администратор по школе - интернату обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, воспитателями, тьюторами в помещение столовой. Сопровождающие педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра.

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 ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области».

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в образовательной организации осуществляют медицинский работник ОО, ответственный за организацию питания, дежурные администраторы, члены родительского комитета.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе-интернате утверждается директором ОО в начале каждого учебного года.

5.4. Комиссия осуществляет контроль:

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- качеством готовой продукции;
- санитарным состоянием пищеблока;
- выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- организацией приема пищи обучающимися.

6. РЕЗУЛЬТАТЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

6.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы - интерната.

6.2. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

6.3. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания.

7.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.