

Рассмотрено и рекомендовано
к утверждению на заседании
педагогического совета
ГКОУКО «Людиновская школа-интернат»
№ 1 от 30.08.2023



УТВЕРЖДАЮ
директор ГКОУКО «Людиновская школа-интернат»

Антохина И. Е.

введено в действие приказом
№ 146 -ОД от «01» 09 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся ГКОУКО «Людиновская школа-интернат»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания в ГКОУКО «Людиновская школа-интернат» (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в ГКОУКО «Людиновская школа-интернат» (далее — учреждение), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом РФ от 29 декабря 2012 г № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (статья 25.2);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением правительства Калужской области от 30.04.2015 г. № 249 «Об утверждении Положения о случаях и порядке обеспечения питанием обучающихся за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета» (в ред. Постановлений Правительства Калужской области от 22.05.2017 № 313, от 10.04.2020 № 290, 25.05.2022 г. № 384)
- Постановлением Правительства Калужской области от 28.06.2023 года № 451 «Об утверждении Положения о порядке обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано государственными образовательными организациями Калужской области на дому, в том числе возможности замены бесплатного

двухразового питания денежной компенсацией»;

- Приказом министерства образования и науки Калужской области от 24.08.2023 г. № 1126 «Об утверждении Порядка расчета размера денежных средств, необходимого для выплаты денежной компенсации на одного обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в день, обучение которого организовано государственной образовательной организацией Калужской области на дому».
- Уставом учреждения

1.4. Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания. Утверждается приказом руководителя.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1. Режим питания в учреждении определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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

2.3. Питание в учреждении предоставляется бесплатно за счет средств областного бюджета, внебюджетных средств.

2.4. Закупка продуктов для организации питания обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.5. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно учреждением, являющимся государственным заказчиком. Поставщики обязаны обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.6. Прием пищевой продукции, в том числе пищевого сырья, осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также при отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция (пищевое сырье) не принимаются.

2.7. Питание в учреждении организуется на основе примерного циклического меню на 14 дней, утвержденного директором (для двух возрастных групп: 7-11 лет и 12 лет и старше). Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями (Приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и меню, не допускается. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции,

блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 11 СанПиН2.3/2.4.3590-20).

2.8. В выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слёты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, могут быть увеличены не менее, чем на 10,0% в день на каждого человека.

2.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами с согласия родителей проводится витаминизация 3 блюд в соответствии с инструкцией по применению. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.10. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовывается лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача, а также допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале учреждения.

2.11. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил, в т.ч. производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем, предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью.

2.12. Обслуживание питанием обучающихся осуществляют штатные сотрудники учреждения, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющие личную медицинскую книжку установленного образца.

2.13. Контроль за организацией питания в учреждении осуществляет ответственный за питание, назначенный приказом директора.

2.14. Ответственность за общую организацию питания в учреждении несет руководитель учреждения.

3. КАТЕГОРИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ПОЛУЧАЮЩИЕ ПИТАНИЕ

3.1. Питание организуется для следующих категорий обучающихся:

- Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, проживающие в учреждении, находятся на полном государственном обеспечении и обеспечиваются **шестиразовым питанием** в дни нахождения (проживания) в учреждении
- Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающие в учреждении, обеспечиваются бесплатным **двухразовым питанием** в дни нахождения в учреждении

3.2. Право обучающегося на питание за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета наступает с даты зачисления в учреждение и прекращается со дня издания приказа о его отчислении.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 7 дней в неделю - с понедельника по воскресенье. В случае проведения мероприятий, общешкольных праздников, выездов за пределы учреждения столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с руководителем учреждения.

4.2. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором учреждения.

4.3. Ежедневно в помещении столовой размещается меню, утвержденное директором учреждения, в котором указываются наименования блюд, их объём (выход в граммах) и пищевая ценность.

4.4. Классные руководители (воспитатели) ежедневно до 10.00 часов в Журнале учета обучающихся для постановки на питание (**Приложение № 1**) отмечают количество обучающихся на следующий учебный день; на выходные дни (суббота, воскресенье) сведения подаются в пятницу.

4.5. Педагоги сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют мытьё рук обучающимися и их поведение во время приёма пищи.

4.6. В школьной столовой в течение всего рабочего дня должен соблюдаться порядок. Контроль за порядком осуществляют заместитель директора по УР (2-ой завтрак, обед), заместитель директора по ВР (полдник, ужин), педагоги, находящиеся с детьми, дежурные воспитатели.

4.7. Проверку органолептических качеств готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, состав которой на текущий учебный год утверждается приказом руководителя учреждения. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой продукции.

4.8. Контроль за санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличием инвентаря, посуды, приготовлением пищи, наличием меню, а также выполнение производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания, осуществляется медицинскими работниками учреждения.

4.9. Взамен горячего питания обучающимся выдаётся продуктовый набор (сухой паёк) в следующих случаях:

4.9.1. В случаях реализации образовательных программ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при угрозе возникновения и (или) возникновении чрезвычайных ситуаций, введения режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации.

4.9.2. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов.

4.10. Бесплатное двухразовое питание обучающихся, обучение которых по причине заболевания, подтверждённого заключением медицинской организации, организовано на дому, на основании заявления родителя (законного представителя) ребёнка может быть заменено денежной компенсацией.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

5.1. Все работники учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

5.2. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное представление сведений об изменении обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового питания обучающимися (в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией).

5.3. Лица, 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.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

6.1. Учреждением разрабатываются следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания учащихся
- Приказ руководителя о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля
- Журнал бракеража готовой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- График питания обучающихся
- Примерное двухнедельное меню, соответствующее СанПиН
- Ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда, карточки-раскладки
- Приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)

