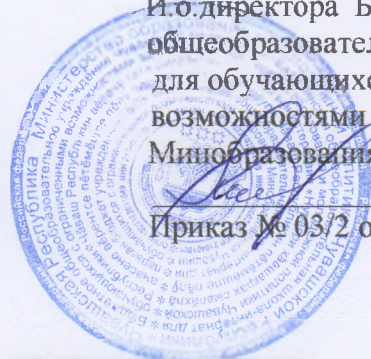


ПРИНЯТО
на Совете трудового коллектива
БОУ «Калининская общеобразовательная
школа-интернат для обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья»
Минобразования Чувашии
Протокол № 1 от «11» января 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора БОУ «Калининская
общеобразовательная школа-интернат
для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»
Минобразования Чувашии
Шоколева А.Е.
Приказ № 03/2 от «11» января 2021 г.



**Положение об организации питания
в БОУ «Калининская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья»
Минобразования Чувашской Республики**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в БОУ «Калининская общеобразовательная школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» Минобразования Чувашии (далее - общеобразовательное учреждение) разработано на основании Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года; санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в общеобразовательном учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.3. Настоящее Положение разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного горячего питания в школе-интернате, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.4. Общеобразовательное учреждение в своей деятельности по организации питания согласовывает свои действия с территориальным органом Роспотребнадзора.

1.5. Основными задачами при организации питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность, являются:

- обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.6. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания школьников в общеобразовательной организации;
- организации питания в общеобразовательной организации.

1.7. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1.8. Положение об организации питания в школе регламентирует контроль организации питания администрацией, лицом, ответственным за организацию питания, а также Бракеражной

комиссией образовательной организации, устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Организация питания школьников является отдельным обязательным направлением деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность.

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

2.3. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5 - 4 часов.

2.4. Питание в школе организовано на основе 14-дневного меню, согласованного территориальным органом Роспотребнадзора.

2.5. К поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в школе допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании общеобразовательных организаций.

2.6. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.8. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых организацией, осуществляющей образовательную деятельность, 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора и организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

2.9. Организацию питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность, осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом директора школы из числа педагогических работников на текущий учебный год.

2.10. Ответственность за организацию питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность, несет директор.

3. Финансирование расходов на организацию питания

3.1. Финансирование расходов на организацию питания в учреждении осуществляется за счет средств бюджета Чувашской Республики.

3.2. Финансирование из республиканского бюджета носит целевой характер и не может быть использовано на другие цели.

3.3. Контроль за целевым использованием средств осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

3.4. Шеф-повар осуществляет контроль за ведением соответствующей документации.

4. Порядок организации питания

4.1. В общеобразовательном учреждении питание обучающихся осуществляется на основании 14-дневного меню, которое утверждается директором школы.

4.2. Фактическое меню утверждается директором школы в ежедневном режиме.

4.3. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность 7 дней в неделю в режиме работы организации, осуществляющей образовательную деятельность.

4.4. В общеобразовательном учреждении осуществляется пятиразовое питание обучающихся, воспитанников в соответствии с действующими санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами:

- 7ч.30мин. – завтрак 8-е, 9-е классы;
- 8ч.00мин. – завтрак 5-е, 6-е, 7-е классы;
- 8ч.30мин. – завтрак 1-е, 2-е, 3-е, 4-е классы;
- 10ч.00мин. – полдник 5-е, 6-е, 7-е классы;
- 10ч.30мин. – полдник 1-е, 2-е, 3-е, 4-е классы;
- 11ч.00мин. – полдник 8-е, 9-е классы;
- 13ч.20мин. – обед 1-е, 2-е, 3-е, 4-е классы;
- 13ч.50мин. – обед 5-е, 6-е, 7-е классы;
- 14ч.40мин. – обед 8-е, 9-е классы;
- 18ч.00мин. – ужин 1-е, 2-е, 3-е, 4-е классы;
- 18ч.30мин. – ужин 5-е, 6-е, 7-е классы;
- 19ч.00мин. – ужин 8-е, 9-е классы;
- 19ч.45мин. – 2-й ужин 1-е, 2-е, 3-е, 4-е классы;
- 20ч.00мин. – 2-й ужин 5-е, 6-е, 7-е классы;
- 20ч.10мин. – 2-й ужин 8-е, 9-е классы;

4.5. Питание обучающимся, воспитанникам в виде сухого пайка предоставляется в следующих случаях:

- проведение учебных и внеурочных мероприятий вне общеобразовательного учреждения;
- в период пути следования воспитанников до места спортивных соревнований.

4.6. Ответственный за организацию питания в общеобразовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, учителей и воспитателей по организации питания;
- координирует работу в общеобразовательном учреждении по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг охвата обучающихся питанием;
- организовывает разработку графика посещения учащимися столовой под руководством учителя и воспитателя;
- контролирует санитарное состояние обеденного зала, присутствие классных руководителей, учителей и воспитателей в обеденном зале при приеме пищи обучающимися их класса, группы;
- вносит предложения по улучшению питания.

4.7. Классные руководители и воспитатели общеобразовательного учреждения:

- контролируют организацию питания детей в столовой общеобразовательного учреждения;
- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания, заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

4.8. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей, воспитателей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя и воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

5. Обеспечение контроля организации питания

5.1. Директор школы осуществляет общий контроль организации питания, в том числе:

- обеспечение условия для организации качественного питания;
 - организацию порядка предоставления питания обучающимся в полном объеме;
 - устранение предписаний по организации питания;
 - условия транспортировки и хранения продуктов;
 - своевременность прохождения санитарного минимума персоналом школьной столовой.
- 5.2. Контроль посещения столовой осуществляет ответственный за организацию питания в образовательном учреждении.
- 5.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды.
- 5.4. Дежурный учитель в столовой, учителя и воспитатели осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.
- 5.5. Заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой осуществляет контроль соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены.
- 5.6. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия. Также, комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи и выполнения иных требований, предъявляемых надзорными органами и службами. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 5.7. Бракеражная комиссия вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся, оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 5.8. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе:
- медицинский работник;
 - заведующий производством (шеф-повар);
 - лицо, ответственное за организацию питания;
 - заместитель директора;
 - учитель или воспитатель.
- 5.9. Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.
- 5.10. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией организации, осуществляющей образовательную деятельность. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
- 5.11. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации организации, осуществляющей образовательную деятельность.

6. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

- 6.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся;
 - оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания обучающихся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 6.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:
- своевременно, не позднее, чем за один день, сообщать классному руководителю или воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в организации, осуществляющей образовательную деятельность, для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя (воспитателя) об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

7. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

7.1. Образовательное учреждение с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования образовательного учреждения;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственного-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

8. Документация

8.1. Для организации процесса питания детей необходимы следующие документы:

- Положение об организации питания обучающихся;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- график питания обучающихся;
- правила посещения столовой для обучающихся;
- заявка на питание;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам питания, принимается на Совете трудового коллектива школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора организации, осуществляющей образовательную деятельность.

9.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

9.3. Положение об организации питания обучающихся в школе-интернате принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.9.1. настоящего Положения.

9.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.