



ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения РТ
Хондергейская школа-интернат для детей с ОВЗ

1. Общие положения

1.1. «Положение об организации питания обучающихся ГБОУ РТ ХШИ (далее - Положение) разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 №273 «Об образовании в Российской Федерации»; Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а также на основании Устава школы.

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием в пределах платы за питание обучающимися в течение всего учебного дня (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Под дополнительным питанием понимается реализация (свободная продажа) готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в достаточном ассортименте до окончания дополнительных занятий обучающихся, в условиях свободного выбора (пункт 8.1.7., 8.3.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

1.4. Настоящее Положение регулирует отношения между ГБОУ РТ ХШИ, родителями (законными представителями) обучающихся, оказывающим услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся.

1.5. Положение разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного школьного горячего питания, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.6. Основными задачами являются:

1.4.1. Обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

1.4.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

1.4.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

1.4.4. Пропаганда принципов правильного и полноценного питания

1.5. Настоящее Положение определяет:

- Порядок организации питания в школе;
- Порядок организации питания, представляемого на льготной основе;

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся ГБОУ РТ ХШИ, их родителей (законных представителей), работников школы.

2. Общие принципы

2.1. Организация питания учащихся является обязательным направлением деятельности школы.

2.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания школьников на бесплатной (1-4 классы, дети с ОВЗ, дети – инвалиды).

2.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение учащихся горячим питанием, пропаганду принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

2.4. Для учащихся школы предусматривается организация пятиразового питания.

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

2.6. Ежедневный контроль организации питания в школе осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом директора школы из числа педагогических работников на текущий учебный год.

2.7. Питание обучающихся организуется ежедневно каникулярных дней.

2.8. Питание обучающихся организуется на основании Основного организованного двухнедельного меню, разработанного обеспечивающим питание в ГБОУ РТ ХШИ, согласованного с директором школы.

2.9. Ответственность за соблюдение санитарных норм в школьной столовой и организацию горячего питания в школе возлагается на медработнику.

3. Обязанности ГБОУ РТ ХШИ:

3.1.1. Обеспечивает соблюдение действующего законодательства Российской Федерации в сфере организации питания обучающихся;

3.1.2. Создает условия для организации горячего питания в соответствии с действующими СанПиН;

3.1.3. Разрабатывает и утверждает порядок питания обучающихся (режим приема пищи, график дежурства и т.д.);

3.1.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи предусматриваются перемены по 10 минут. Отпуск учащихся питания в столовой осуществляется по группам;

3.1.5. Обеспечивает организацию в обеденном зале дежурства учителей и обучающихся;

3.1.6. Обеспечивает надлежащее санитарное состояние обеденного зала;

3.1.8. Директор школы утверждает состав бракеражной комиссии, действующей на основании Положения о бракеражной комиссии, в состав которой входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации (педагогического коллектива) образовательного учреждения) Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовленных блюд, соблюдение рецептур и технологических режимов до приема пищи;

3.1.9. Проводит разъяснительную работу среди учащихся и родителей по пропаганде гигиенических основ питания с привлечением медицинских работников школы;

3.1.10. Обеспечивает ведение мониторинга питания обучающихся;

3.1.11. Обеспечивает сбор информации по охвату питанием обучающихся;

3.1.12. Обеспечивает сбор информации об организации и качестве питания обучающихся;

4. Предприятие, оказывающее услугу питания:

4.1. В своей деятельности по оказанию услуг питания обучающихся школа руководствуется нормативно-правовыми актами, санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми предприятиям общественного питания в соответствии с действующим законодательством.

4.2. Осуществляет ежедневный бракераж готовой и сырой продукции с участием представителя администрации и медицинского работника общеобразовательного учреждения.

4.4. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах) и стоимость.

4.5. Обеспечивает:

4.5.1. Приготовление блюд высокого качества в соответствии с установленными нормами СанПиН и цикличным меню и качественную доставку в буфет школы.

4.5.2. Чистоту и соблюдение санитарного законодательства в части, касающейся пищеблока, обеденного зала, вспомогательных и складских помещений;

4.5.3. Процесс приготовления пищи соответствующими кадрами в достаточном количестве и соответствующей квалификации;

4.5.4. Своевременное прохождение работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством Российской Федерации о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях;

5. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

5.1. Родители (законные представители) имеют право:

5.1.2. Вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты Управляющий совет организации,

5.1.3. Принимать участие в Родительском контроле организации питания учащихся

5.1.4. Знакомиться с цикличным и ежедневными меню и ценами на готовую продукцию, принимать участие в работе общественной комиссии по контролю организации, качества питания в общеобразовательном учреждении;

5.1.5. Оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания учащихся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2. Родители (законные представители) обязаны:

5.2.1. Своевременно сообщать классному руководителю или медицинскому работнику школы о болезни ребенка

5.2.2. Своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у ребенка;

5.2.3. Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

6. Ответственный за организацию питания:

6.1. Координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания,

6.2. Обеспечивает учет фактической посещаемости школьниками, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета фактически полученных учащимися горячих блюд по группам,

6.4. Иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания,

6.5. Вносит предложения по улучшению питания.

7. Классные руководители:

7.1. Накануне предоставляют ответственному по питанию заявку на количество порций по количеству обучающихся на день приема пищи.

7.2. Ежедневно присутствуют в столовой в момент приема пищи учащихся классов, которыми они руководят, контролируют наличие необходимого количества порций, соблюдение детьми правил личной гигиены, правил поведения,

7.3. Осуществляют в рамках своей компетенции мониторинг организации питания,.

7.5. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного

питания учащихся,

7.6. Вносят на обсуждение на заседаниях Управляющего совета школы, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению

8. Контроль

8.1. Контроль организации горячего осуществляется директором школы, дежурным администратором ежедневно и постоянно, бракеражной комиссией, действующей на основании Положения о бракеражной комиссии, общественным Советом по питанию, действующим на основании Положения о Совете по питанию - не реже двух раз в месяц.

8.2. В компетенцию бракеражной комиссии и Совета по питанию входят следующие вопросы:

контроль качества и безопасности поступающей готовой пищевой продукции; контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил и норм питания;

контроль выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке;

контроль контингента питающихся, режима питания, гигиены приема пищи обучающимися.