

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Владимирской области
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат
г. Владимира для слепых и слабовидящих детей»

СОГЛАСОВАНО

Председатель
профкома

 О.В. Козлова

«31» августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы-интерната

 В.А. Бородулин

Приказ № 77/1 от 31.08.2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся ГКОУ ВО «Специальная
(коррекционная) общеобразовательная школа-интернат г. Владимира для
слепых и слабовидящих детей»

1. Общие положения.

1.1. Положение разработано на основе ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ, «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.4.2.3286-15 от 10.07.2015г. № 26.

1.2. Данное Положение устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, а также регулирует отношения между администрацией школы-интерната и родителями (законными представителями).

2. Цели и задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся школы-интерната питанием, соответствующим возрастным 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 социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания в школе - интернате.

администрацию, медицинский персонал и работников столовой.

3.2. Для организации питания обучающихся школы-интерната используются специальные помещения (пищеблок, столовая), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- наличие столовой;
- 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. Перед раздачей пищи медицинский работник проводит пробу блюд, записывает в специальный бракеражный журнал оценку и разрешение на выдачу. Пробу пищи также снимает представитель администрации школы-интерната, специально созданной комиссии.

3.4. Столовая работает в соответствии с режимом учреждения и обеспечивает 3-5- кратный прием пищи.

3.5. Питание в школе-интернате осуществляется в соответствии с нормами питания воспитанников школ-интернатов (на одного человека в граммах в день).

3.6. В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: мытье полов, удаление пыли с мебели, оборудования, радиаторов отопления, подоконников, мытье и дезинфекция раковин, еженедельная обработка стен с применением моющих средств, очищение оконных стекол и осветительной арматуры. Генеральная уборка проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

3.7. К работе на пищеблоке допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и имеющие медицинскую книжку

3.8. Приготовлением пищи занимаются повара, имеющие соответствующую квалификацию.

3.9. Для контроля за организацией питания обучающихся в школе-интернате создается комиссия. Комиссия:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие их меню, полноту закладки продуктов;
- соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- принимает участие в разработке графика и правил посещения обучающимися столовой под руководством педагога.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе-интернате

4.1. Питание обучающихся организуется за счёт бюджетных средств.

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

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

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Организация обслуживания обучающихся питанием осуществляется путём предварительной сервировки столов.

4.6. Обучающиеся приходят в столовую организованно в сопровождении педагога, который обеспечивает порядок и следит, чтобы все дети и в полном объеме принимали пищу, формирует культурно - гигиенические навыки, правила поведения за столом.

4.7. Обучающиеся питаются в учебные дни: дети, проживающие в интернате - 5 раз в день, проходящие - 3 раза (завтрак, обед, полдник).

4.8. Питание для всех обучающихся бесплатное.

4.9. Ежедневно ответственный педагог сдаёт сведения по количеству питающихся обучающихся школы-интерната на текущий учебный день в медпункт диетсестре.

5. Обязанности персонала по организации питания.

5.1. Все работники обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.

5.2. Работники пищеблока обязаны в целях профилактики пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний четко выполнять санитарный режим, своевременно проходить медосмотр, соблюдать технологию приготовления блюд.

5.3. Медицинские работники, ответственные за организацию питания, обязаны тщательно осуществлять контроль за качеством поставляемых в учреждение продуктов и качеством готовой пищи, за соблюдением натуральных норм питания.

5.4. Администрация учреждения обязана способствовать повышению степени индустриализации школьного питания и совершенствованию технологии производства пищевой продукции, транспортного обеспечения, своевременный ремонт помещений и технологического оборудования.

6. Финансирование и контроль питания в школе - интернате.

6.1. Питание является одной из защищенных статей и финансируется из областного бюджета.

6.2. Контроль целевого использования, учёта поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия школы-интерната.

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