Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Нытвенская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья

ПРИНЯТО:

На педагогическом совете
МБОУ Нытвенской школы-интерната
Протокол № 8 от 28.08.20г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ Нытвенской школы-интерната
_____ Л. В. Скрипник
Приказ № 66 от 28.08.20

Положение об организации питания обучающихся, воспитанников МБОУ Нытвенской школы-интерната

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) в МБОУ Нытвенской школе-интернат (далее – ОО) устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между ОО и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в соответствии с со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ,

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08),

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утверждённых Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой 18.05.2020 г.;

-другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания ОО.

1.3. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

- Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- Обеспечение гарантированного качества и безопасности 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;

- Предоставление мер социальной поддержки льготным категориям обучающихся;

- Обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

1.4. Обучающиеся ОО обеспечиваются питанием в соответствии с утверждёнными нормами и методическими рекомендациями по организации питания.

2. Общие принципы организации питания обучающихся.

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОУ.

2.2. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

2.3 Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок ОО, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства, работающий на сырье.

2.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

• журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

• журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

• журнал здоровья;

• журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

• ведомость контроля рациона питания;

• ежедневные меню;

• технологические карты на приготовляемые блюда;

• копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;

• документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

2.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

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

2.7. Для обучающихся в ОО предусматривается организация пятиразового питания (завтрак, II завтрак, обед, полдник, ужин).

2.8. Примерное меню утверждается директором ОО и согласовывается с руководителем территориального отдела Роспотребнадзора.

2.9 Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания обучающихся в ОУ осуществляют поставщики пищевых продуктов на основании заключенных договоров. Поставщик должен иметь специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3. Порядок организации питания в ОО.

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, утверждается директором ОО и вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания учащимся, утвержденным директором ОО, на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Сопровождающие учителя, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.4. Обслуживание обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками ОО, осуществляющих организацию питания.

4. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Директор ОО назначает приказом из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий год утверждается приказом директора ОО. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором ОО.

4.5. В годовой план работы ОО включаются вопросы организации питания.

4.6. Ежемесячно проводится мониторинг организации питания.

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания уполномоченным Уставом ОО органом, созданным в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией, затрагивающим их права и законные интересы, создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий утверждается директором ОО.