

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Свердловской области
**«Тавдинская школа-интернат, реализующая
адаптированные основные общеобразовательные программы»**
ГКОУ СО «Тавдинская школа-интернат»

СОГЛАСОВАНО:
Педагогическим советом
Протокол № 01 от 31.08.2016 года

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГКОУ СО «Тавдинская школа-интернат»
Науменко Л. П.
Приказ № 73-од от 31.08.2016 года



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся образовательного учреждения

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся, воспитанников в ГКОУ СО «Тавдинская школа-интернат», в дальнейшем - «Положение», разработано в соответствии с санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409 – 08, на основании статьи 37 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», а также Устава образовательного учреждения.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся, воспитанников в ГКОУ СО «Тавдинская школа-интернат», являются:

- обеспечение обучающихся, воспитанников 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, воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся, воспитанников в образовательном учреждении;
- порядок организации питания в ГКОУ СО «Тавдинская школа-интернат»;
- контроль за организацией питания.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательного учреждения по организации питания обучающихся.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Организация питания обучающихся, воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности образовательного учреждения.

2.2. Администрация образовательного учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся, воспитанников.

2.3. Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение качественным и полноценным питанием обучающихся, воспитанников, пропаганду принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и

разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников.

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

2.4. Для обучающихся, воспитанников при круглосуточном пребывании предусматривается организация 5-разового питания.

2.5. Обучающиеся, не проживающие в интернате, обеспечиваются двухразовым питанием (витаминный завтрак и обед).

2.6. При организации питания образовательное учреждение руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений.

2.7. Питание в образовательном учреждении осуществляется на основе примерного цикличного двухнедельного меню рационов, прошедшего экспертизу в органах Роспотребнадзора.

2.8. При необходимости для обучающихся, воспитанников (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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 образовательной организации, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.11. Ответственность за организацию питания обучающихся, воспитанников образовательного учреждения несет директор.

3. Порядок организации питания

3.1. Для питания обучающихся, воспитанников в образовательном учреждении предусмотрено специальное помещение – школьная столовая на 54 посадочных места.

3.2. Ежедневные меню рационов питания составляются медицинским работником и утверждаются директором образовательного учреждения.

3.3. Столовая в образовательном учреждении осуществляет производственную деятельность 6 дней в неделю – с понедельника по пятницу и в воскресенье в режиме работы образовательной организации.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся, воспитанников из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором образовательного учреждения.

3.4. В образовательном учреждении установлен следующий режим предоставления питания обучающимся:

1 завтрак 7.30-8.00

2 завтрак 10.35 (1-4 классы) 11.30 (5-9 классы)

Обед 12.30 (1-4 классы) 14.30 (5-9 классы)

Полдник 16.00

Ужин 19.00

3.5. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке или проведения экскурсий в течение учебного дня запрещена.

3.6. Отпуск питания организуется по классам, группам в соответствии с графиком, утвержденным директором образовательного учреждения.

3.7. Дежурные учителя, воспитатели и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.8. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора образовательного учреждения в составе медицинских работников, заведующего столовой, представителей администрации и общественности.

3.9. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты лабораторно-технологического контроля ТО в городе Тавде, по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области.

Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

3.10. Питание предоставляется обучающимся, воспитанникам в дни посещения образовательного учреждения, в том числе во время проведения мероприятий за пределами образовательного учреждения согласно Образовательной программе.

3.11. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями и воспитателями накануне дня питания до 12 часов дня.

4. Контроль над организацией питания

4.1. Ежедневный контроль качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в пределах определенных ей полномочий.

4.2. Медицинская сестра осуществляет ежедневный учет и контроль за соблюдением норм питания в соответствии с Нормами обеспечения питанием обучающихся в специальных учебно-воспитательных учреждениях Свердловской области для обучающихся с девиантным (общественно опасным) поведением, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, проживающих в организациях, осуществляющих образовательную деятельность и находящихся в ведении Свердловской области, утвержденными Постановлением Правительства Свердловской области от 02.04.2014 года № 274-ПП с изменениями, утвержденными Постановлением Правительства Свердловской области от 12.03.2015 г № 167-ПП, а также по окончании выполнения цикличного двухнедельного меню. Ежемесячно контролирует выполнение норм по питанию.

4.3. Заместитель директора по воспитательной работе контролирует ежедневный учет количества детей, питающихся в школьной столовой (Табель учета питающихся детей заполняют воспитатели).

4.4. Руководитель образовательного учреждения контролирует организацию питания обучающихся и анализирует реализацию данного направления деятельности образовательного учреждения.