

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат
ст-цы Тенгинской**



Председатель ШКО ГКОУ КК
специальной (коррекционной)
школы - интернат
ст-цы Тенгинской

С.В.Колкутова

« 16 » августа 2024 г.



Директор ГКОУ КК
специальной (коррекционной)
школы - интернат
ст-цы Тенгинской

С.В.Морозова

« 16 » августа 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о пищеблоке и организации горячего питания обучающихся в ГКОУ КК специальной (коррекционной) школе-интернате ст-цы Тенгинской

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", «Санитарноэпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10) и Уставом школы-интерната.

1.2. Пищеблок является структурным подразделением школы-интерната, предназначенным для организации питания обучающихся.

1.3. Пищеблок размещается на территории школы-интерната. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи на пищеблоке выделены специально приспособленные помещения.

1.4. Работники пищеблока входят в штатное расписание работников школы-интерната, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором школы-интерната.

1.5. Пищеблок осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы-интерната.

1.6. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации питания, санитарноэпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, Уставом школы-интерната и настоящим Положением.

1.7. Администрация школы-интерната несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в пищеблоке.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

2.1. Основными задачами пищеблока являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года;
- 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.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется пищеблоком самостоятельно.

3.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляют повара пищеблока. В своей деятельности повара пищеблока подчиняются директору школы-интерната.

3.3. Для обучающихся школы-интерната предусматривается следующая форма организации питания:

- для всех обучающихся 1-10 классов не проживающих в школе-интернате – двухразовое горячее питание (завтрак, обед);
- для обучающихся 1-10 классов проживающих в школе-интернате учебную неделю - пятиразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин) и 2 ужин.

3.4. Обеспечение обучающихся горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет средств краевого и федерального бюджета).

3.5. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы-интерната.

3.6. Горячее питание предоставляется обучающимся в учебные дни и выходные дни.

3.7. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием краевых и федеральных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется ежедневный учет посещаемости, медицинской сестре в 8 часов 15 минут ежедневно подаются сведения по количеству проживающих и приходящих детей.

3.8. Контроль за посещением пищеблока обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания возлагается на медицинскую сестру и социального педагога школы-интерната. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе-интернате.

3.9. Классные руководители ежедневно подают сведения социальному педагогу о количестве обучающихся, присутствующих в школе-интернате (согласно классному журналу).

3.10. Медицинская сестра школы-интерната несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания количеству обучающихся, присутствующих в школе-интернате.

3.11. Пищеблок осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 7 дней - с понедельника по воскресенье включительно в режиме работы школы-интерната.

3.12. При организации питания школа-интернат руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

3.13. В пищеблоке установлен график питания обучающихся, который корректируется каждый учебный год.

3.14. Дежурство в помещении пищеблока обеспечивается силами дежурного воспитателя и учителей. Дежурные учителя контролируют соблюдение режима посещения пищеблока и общественный порядок при раздаче пищи.

3.15. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического четырнадцатидневного меню. Ежедневно, на основе примерного циклического четырнадцатидневного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы-интерната. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утверждённое меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

3.16. 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».

3.17. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый

контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в пищеблоке, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.18. К поставке продовольственных товаров для организации питания в школе-интернате допускаются предприятия различных организационноправовых форм, при наличии:

- санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- организации доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в пищеблок за счет средств поставщика.

4. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2. 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 Роспотребнадзора. 4.3. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в протоколе Совета по питанию.

5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Директор школы-интерната:

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- назначает из числа педагогических работников ответственного за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета по питанию.

5.2. Ответственный за организацию питания обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, повара пищеблока, организаций - поставщиков продуктов питания;
- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися пищеблока, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- ежедневно сдаёт в бухгалтерию сведения с количеством обучающихся по категориям (проживающие, приходящие);

- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;

- вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Повар пищеблока:

- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;

- информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд;

- обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;

- обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;

- обеспечивает режим работы пищеблока в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы-интерната.

5.4. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют ответственному за питание обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;

- 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 обучающихся;

- вносят предложения по улучшению организации питания.

5.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе-интернате, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;

- участвуют в контроле качества питания обучающихся, вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

5.6. Обучающиеся:

- имеют право получать горячее питание согласно утверждённого меню;

- вносят предложения по улучшению организации питания;

- обязаны выполнять указания дежурных учителей, воспитателей;

- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в пищеблоке, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные):

- положение о школьном пищеблоке и организации питания обучающихся;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- график питания обучающихся;
- правила посещения пищеблока для обучающихся;
- сведения о количестве обучающихся;
- справки, акты, приказы аналитические материалы по вопросам организации питания.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе-интернате:

- организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;
- оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся;
- изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся.