



Приложение 1

Утверждено Приказом

Директор МКОУ ШИ Мол Н.А. Лобанова

№ 81а от «31» августа 2018 год

**Положение об организации горячего питания обучающихся,
воспитанников и работников МКОУ школы-интерната**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся, воспитанников и работников МКОУ школы-интерната (далее - "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МКОУ школе-интернате (далее – школа), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, воспитанников социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса, а также способствуют укреплению трудовой дисциплины, рациональному использованию рабочего времени и созданию условий для эффективной работы сотрудников школы.

- Положение разработано в соответствии с:
- Законом Российской Федерации "Об образовании" № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года;
 - Типовым положением о образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья;
 - Уставом школы;
 - Правилами внутреннего трудового распорядка работников МКОУ школы-интерната;
 - Федеральным законом от 30.03.1999 года №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";
 - СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
 - СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся, воспитанников в школе.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, согласовывается с Управляющим Советом Учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения.

После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации горячего питания обучающихся, воспитанников МКОУ школы-интерната 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- создание условий для эффективной работы работников школы.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1 Учреждение организует питание обучающихся, воспитанников в специально отведенных помещениях для питания (столовая), соответствующем требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- 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.

3.2 Организацией общественного питания учреждения является столовая образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье, которая производит и реализует блюда в соответствии с разнообразными по дням недели меню.

3.3 Для обеспечения здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания, примерное десятидневное меню, меню-раскладки.

3.4 Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

3.5 Организация питания обучающихся, воспитанников в школе осуществляется в соответствии с Федеральным законом «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

3.6 На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

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

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1 Обучающиеся, воспитанники, проживающие в школе – интернате и находящиеся на полном государственном обеспечении, в соответствии с

установленными нормативами обеспечиваются бесплатным пятиразовым питанием.

Обучающиеся, воспитанники, не проживающие в школе – интернате, обеспечиваются бесплатным четырехразовым питанием.

4.2 В школе полностью организовано бесплатное пятиразовое питание обучающихся, воспитанников.

4.3 Заместитель директора по ВР обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся, воспитанников перед едой.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ РАБОТНИКОВ В ШКОЛЕ.

5.1 В течение рабочего дня работнику предоставляется перерыв для отдыха и питания продолжительностью не более двух часов и не менее 30 минут. Время предоставления перерыва и его конкретная продолжительность устанавливаются правилами внутреннего трудового распорядка или по соглашению между работником и работодателем.

5.2 Для работников, выполняющих свои обязанности непрерывно в течение рабочего дня, перерыв для приема пищи не устанавливается (в соответствии с Положением об особенностях режима рабочего времени и времени отдыха педагогических и других работников образовательных учреждений, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 27.03.2006г. № 69). Работникам предоставляется возможность отдыха и приема пищи в рабочее время одновременно с обучающимися, в том числе во время перерывов между занятиями (перемен).

5.3 Для отдыха и приема пищи в школе оборудовано специальное помещение с бутилированной водой (помпа), микроволновой печью, набором посуды для разогрева пищи и набором чайной посуды.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

6.1 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: директор школы, медицинская сестра, заместитель директора по ВР и шеф-повар. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

6.2 Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник школы, ответственный за организацию

питания, члены бракеражной комиссии, родительский комитет, представители первичной профсоюзной организации школы,

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

6.4 Состав бракеражной комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

6.5. Директор школы является ответственным лицом за организацию горячего питания учащихся.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ.

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья;
- журнал проведения С-витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- примерное 10-дневного меню, согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневно вывешиваемые в школьной столовой меню, утвержденные директором;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

8. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ.

8.1. К началу учебного года директор МКОУ ШИ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Ежедневно, медицинский работник или шеф-повар МКОУ ШИ (при отсутствии медицинского работника) составляет меню-требование на следующий день, на основании заявок классных руководителей присутствующих детей на момент составления меню-требования.

8.3. С 8.00 до 10.00 ч. утра классные руководители в заявке отражают сведения о фактическом присутствии обучающихся, воспитанников в классах.

8.4. Закладка продуктов питания в прием пищи Завтрак осуществляется на основании заявленного количества детей предыдущего дня. Закладка

продуктов питания в прием пищи: Второй завтрак, Обед, Полдник осуществляется на основании количества детей текущего дня. Количество детей, указанное в графе: «завтрак II – полдник» должно соответствовать фактическому количеству детей и совпадать с классным журналом. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям пониженного питания (дефицит массы тела), детям из многодетных семей, детям из малообеспеченных семей, инвалидам в виде увеличения нормы блюда. Выдача неиспользованных порций свыше 5 человек в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом списания невостребованных. Выдача неиспользованных порций до 5 человек в виде дополнительного питания оформляется заявлением классного руководителя на имя директора с указанием причины отсутствия ребенка.

8.5. Дети, отсутствующие в МКОУ ШИ, снимаются с последующих приемов пищи (обеда, полдника). Продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту возврата невостребованных продуктов. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: - мясо, куры, печень, рыба после дефростации (размораживания); - овощи, если они прошли тепловую обработку; - продукты, если срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.6. Возврату подлежат следующие группы продуктов: яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

8.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то медицинский работник или шеф-повар (при отсутствии медицинского работника) для всех детей уменьшает выход блюд и вносит изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Должностным лицом, ответственным за выдачу продуктов, составляется акт дополнения востребованных продуктов.

8.8. Для единиц бухгалтерского учета материальных запасов (продуктов питания), учитываемых в граммах, устанавливается соответствующая точность - до 10 гр. (учитывая цену деления средств весового хозяйства: весы, гири).

8.8.1. При подсчете и выдаче продуктов питания в школе-интернате необходимо суммовое количество третьей цифры после запятой до 5 гр., в т.ч. 5 гр. округлять в большую сторону, менее 5 гр. округлять в меньшую сторону и руководствоваться инструкцией по применению Единого плана счетов бухгалтерского учета для органов государственной власти (государственных органов), органов местного самоуправления, органов управления государственными внебюджетными фондами, государственных академий наук, государственных (муниципальных) учреждений, утвержденной Приказом Министерства финансов Российской Федерации от 1 декабря 2010 г. № 157н.

8.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в

количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8.10. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

8.11. В настоящем Положении установлены приложения в виде форм. Форма 1. «Акт списания невостребованных порционных (штучных изделий)»; Форма 2. «Акт возврата невостребованных продуктов»; Форма 3. «Акт на дополнение продуктов» (формы прилагаются в приложении)

8.12. Медицинскому работнику и социальному педагогу составить списки детей: с дефицитом массы, из многодетных семей, из малообеспеченных семей и инвалидов для получения дополнительного питания из невостребованных порций. Шеф-повару выдавать лишние порции, как дополнительное питание детям из вышеперечисленных списков.

9. ЗАКЛЮЧЕНИЕ.

Настоящее Положение действует в части, не противоречащей Конституции РФ и Закону «Об образовании» РФ.