

ПРИНЯТО

Общим собранием работников ГБОУ
школы-интерната
Протокол № 1
от 30 августа 2018 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ ШИ № 576
Н.В. Скарлыгина
Приказ № 175 от 30 августа 2018 года



СОГЛАСОВАНО

Советом родителей
Протокол № 1
от 30 августа 2018 года

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в
Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении
школе-интернате № 576 среднего общего образования
с углубленным изучением предмета физическая культура
Василеостровского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Положение разработаны в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 года № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Устав ГБОУ школы-интерната № 576.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся и воспитанников в ГБОУ школе-интернате № 576 (далее – Образовательное учреждение) являются:

- обеспечение обучающихся, воспитанников полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие положения организации питания обучающихся и воспитанников,

- общие принципы организации питания обучающихся и воспитанников;
- порядок организации питания в Образовательном учреждении;
- документацию Образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

2. Общие принципы организации питания в школе-интернате

- 2.1. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в Образовательном учреждении созданы следующие условия для организации питания обучающихся и воспитанников:
- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;
 - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
 - разработан и утвержден порядок питания обучающихся и воспитанников (режим работы столовой, график питания обучающихся и воспитанников).
- 2.2. Администрация Образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с воспитанниками и их родителями (законными представителями).
- 2.3. Питание обучающихся организуется за счет средств бюджета.
- 2.4. Для обучающихся Образовательного учреждения предусматривается организация трехразового горячего питания, для постоянно проживающих в интернате пятиразовое горячее питание.
- 2.5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
- 2.6. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Образовательном учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Образовательным учреждением, являющейся государственным заказчиком. 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.
- 2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 2.8. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

- 2.9. Директор Образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и создание условий по организации горячего питания обучающихся.
- 2.10. Приказом директора Образовательного учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.
- 2.11. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора Образовательного учреждения на текущий учебный год.

3. Порядок организации питания в Образовательном учреждении

- 3.1. Питание в Образовательном учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 14 -дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиНу 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.2. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Образовательного учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.3. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором Образовательного учреждения.
- 3.4. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором Образовательного учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).
- 3.5. Столовая Образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 7 дней - в режиме работы Образовательного учреждения.
- 3.6. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором Образовательного учреждения. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается перемена от 20 минут. Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой по классам. Отпуск питания воспитанникам осуществляется в столовой по группам. В график питания вносится четко указанное время.
- 3.7. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора, педагогических работников (дежурного воспитателя).
- 3.8. Организация горячим питанием учащихся начальных классов осуществляется путем предварительного накрытия столов.

- 3.9. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора Образовательного учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 3.10. Классные руководители, воспитатели разновозрастных групп организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания обучающихся в классе.
- 3.11. Организацию питания в Образовательном учреждении осуществляет ответственный за питание, который назначается приказом директора Образовательного учреждения на текущий учебный год.
- 3.12. Классные руководители или воспитатели сопровождают обучающихся и воспитанников в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором Образовательного учреждения, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
- 3.13. Ответственный за организацию питания в Образовательном учреждении:
- своевременно предоставляет необходимую документацию;
 - ежедневно принимает заявки по планируемому количеству питающихся обучающихся (планирование количества питания на конкретную дату осуществляется за два дня до назначенной даты);
 - проверяет качество поступающих продуктов питания, меню;
 - регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
 - совместно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся и воспитанников, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
 - имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся;
 - организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания.

4. Контроль организации питания

- 4.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Образовательном учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 4.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в Образовательном учреждении, осуществляет Комитет финансов Санкт-Петербурга.

- 4.3. Контроль целевого использования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия Образовательного учреждения.
- 4.4. Текущий контроль организации питания в Образовательном учреждении осуществляют медицинский персонал, ответственный за организацию питания, представители первичной профсоюзной организации Образовательного учреждения, специально создаваемая Комиссия по контролю организации питания.
- 4.5. Состав Комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором Образовательного учреждения в начале каждого учебного года.

Прошито, прогумервано и скреплено
печатльо _____ лис (ов)
Директор ГБОУ школа интерната № 576
Н.В. Скарлыгина

