

Принято
Общее собрание работников
МБОУ «Школа-интернат № 4 г. Челябинска»
Протокол № 3
от 22.05.2024г.

Утверждаю
Директор
МБОУ «Школа-интернат № 4 г. Челябинска»
С.В. Потапчук _____
Приказ № 87-1 от 22.05.2024г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в образовательном учреждении МБОУ «Школа-интернат № 4 г. Челябинска»

1. Общие положения

1.1 Положение о питании обучающихся в образовательном учреждении МБОУ «Школа-интернат № 4 г. Челябинска» (далее – Положение) определяет основные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, устанавливает порядок рационального питания в МБОУ «Школа-интернат № 4 г. Челябинска» (далее – Учреждение). К обучающимся, обеспечиваемым питанием в Учреждении в соответствии с настоящим Положением относятся учащиеся 1-10 классов и воспитанники дошкольного отделения.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Законом от 29 декабря 2013 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного питания, социальной поддержки и укрепления здоровья обучающихся, создания комфортной среды образовательного процесса, а также способствует укреплению трудовой дисциплины, рациональному использованию рабочего времени и созданию условий для эффективной работы сотрудников Учреждения.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам организации питания обучающихся Учреждения, принимается Административным советом Учреждения и утверждается директором Учреждения.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Учреждении, их родителей (законных представителей), сотрудников Учреждения, ответственных за организацию и предоставление питания обучающимся.

1.5. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.3, 1.5 настоящего Положения.

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

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Учреждении являются:

- обеспечение обучающихся 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;
- создание условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся, предупреждения (профилактики) среди обучающихся заболеваний, связанных с нарушением режима питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование средств, выделяемых на организацию питания из бюджета, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- исполнение обязанности образовательного учреждения по организации питания обучающегося;

3. Общие положения организации питания обучающихся

3.1. Обеспечение питанием обучающихся в Учреждении осуществляется за счет средств областного бюджета в отношении всех обучающихся в пределах выделенного объема финансирования с соблюдением установленных денежных норм по возрастным категориям.

3.2. Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с приказом директора Учреждения.

Приказом директора:

- назначается лицо, ответственное за организацию питания;
- утверждается график питания групп (классов) Учреждения;
- утверждается состав бракеражной комиссии;
- назначается дежурный по столовой
- назначаются члены общественной комиссии по контролю над организацией питания.

Другие решения, способствующие совершенствованию организации питания обучающихся, принимаются с учетом мнения Административным советом Учреждения и родительского совета.

3.3. Днем начала организованного питания считается первый учебный день, следующий за 1 сентября текущего года.

3.4. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы Учреждения, за исключением выходных и праздничных дней.

3.5. Питание обучающихся осуществляется на переменах продолжительностью 20 минут на основании графика питания обучающихся по группам (классам).

3.6. График питания обучающихся по группам утверждает директор Учреждения, исходя из возрастных физиологических потребностей обучающихся по согласованию с медицинскими работниками и классными руководителями.

3.7. Классные руководители:

- сопровождают обучающихся в столовую и контролируют соответствие отпуска питания фактической явке обучающихся;
- в установленном порядке и в установленные сроки предоставляют информацию о питании обучающихся ответственному за организацию питания в Учреждении.

3.8. Ответственный за организацию питания в Учреждении координирует деятельность классных руководителей по организации питания, осуществляет контроль за исполнением законодательства в сфере организации питания обучающихся и выполняет другие должностные обязанности в соответствии с должностной инструкцией.

3.9. Проверка пищи на качество до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

3.10. Помощь в организации питания Учреждения осуществляют сотрудники столовой. На них же возлагается ответственность за утилизацию пищевых отходов и тары.

3.11. Питание учащихся 1-10 классов Учреждения производится группами (классами) в соответствии с графиком питания в помещении столовой (пищеблока). Не допускается употребление пищи за пределами пищеблока.

Питание воспитанников дошкольного отделения осуществляется в групповых комнатах.

3.12. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения пищеблока, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность необходимым технологическим оборудованием;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.13. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал проведения витаминизации блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии циклического двухнедельного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции;
- книга отзывов и предложений.

3.14. Питание в учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и циклического двухнедельного меню, а также меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

При разработке примерного меню учитывать продолжительность пребывания обучающихся в учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течении 3-х дней.

При составлении рациона питания обучающихся следует учитывать физические и физиологические изменения, которые происходят в подростковом возрасте. При составлении рациона учитывать:

- Таблицу 2 с нормами физиологических потребностей, приведенную в письме Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731;
- Таблицу 3 с рекомендуемыми наборами пищевых продуктов, приведенную в письме Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731.

Согласованное циклическое меню находится у медицинской сестры диетической. Согласованное циклическое меню предоставляется, по требованию, законным представителям воспитанников для ознакомления.

3.15. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими:

- соответствующую профессиональную квалификацию;
- предварительный и периодические медицинские осмотры в установленном порядке;
- личную медицинскую книжку установленного образца.

3.16. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждении осуществляют организации и лица, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания на основании договора (контракта), заключенного в соответствии с Законом от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ.

3.17. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименовании кулинарных изделий согласовываются (подписываются) шеф-поваром, медицинской сестрой диетической и вывешиваются на информационном стенде в помещении столовой ежедневно до 8.30. часов утра.

3.18. При организации питания в Учреждении учитывать письмо Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731, совместный приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178.

4. Права и обязанности

4.1. В рамках организации питания обучающихся Учреждение обязано:

- осуществлять соблюдение требований, установленных законодательством норм и правил, в процессе организации, приготовления и предоставления питания обучающимся;
- осуществлять за свой счет капитальный, текущий ремонт и реконструкцию помещений пищеблока, эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций;
- осуществлять обеспечение помещений пищеблока необходимым технологическим оборудованием, мебелью, посудой;
- назначать ответственных сотрудников, осуществляющих контроль над организацией качественного и здорового питания в Учреждении;
- осуществлять ведение и оформление необходимой документации, предусмотренной данным Положением и нормами законодательства;
- осуществлять контроль над качеством поставляемой и готовой продукции, используемой для предоставления питания обучающимся;
- совместно с родительской общественностью осуществлять работу по формированию у обучающихся навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- своевременно и в полном объеме информировать обучающихся и их родителей (законных представителей) о правилах организации и предоставления питания обучающимся.

4.2. Образовательное учреждение имеет право на получение добровольных взносов родителей (законных представителей) обучающихся Учреждения, используемых для осуществления ремонта помещений пищеблока, усовершенствовании технологического оборудования, используемого для приготовления питания и хранения пищевой продукции и других целей по повышению качества и удобства предоставления питания обучающимся.

4.3. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно предоставлять образовательному учреждению необходимые документы, подтверждающие уважительность причин отсутствия обучающегося;
- своевременно сообщать классному руководителю обучающегося (воспитателю) о болезни или его временном отсутствии в образовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать классного руководителя (воспитателя) об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у обучающегося;
- вести разъяснительную работу со своим ребенком по привитию ему навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.4. Родители (законные представители) обучающегося имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично либо через родительские комитеты;
- знакомиться с циклическим и ежедневными меню в столовой Учреждения;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения организации питания обучающихся строго в соответствии с действующим законодательством.

4.5. Учащийся обязан:

- выполнять правила поведения в столовой Учреждения;

- своевременно в начале учебного дня предупреждать своего классного руководителя о причинах отсутствия в учреждении.

4.6. Учащийся вправе:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично либо через родителей (законных представителей);
- знакомиться с циклическим и ежедневными меню.

5. Контроль организации питания

5.1. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно до приема ее обучающимися и отмечается в журнале бракеража готовой продукции. Проверку готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5.2. Администрация Учреждения осуществляет внутренний и общественный контроль за качеством предоставляемого питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся. Текущий контроль организации питания в учреждении осуществляют медицинский персонал, ответственный за организацию питания, координатор и технический секретарь группы ХАССП, заместителями директора по учебно-воспитательной работе, старшим воспитателем, представители первичной профсоюзной организации, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

Состав комиссии по контролю организации питания в Учреждении утверждается директором Учреждения в начале каждого учебного года.

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

5.4. Текущий контроль организации питания в Учреждении осуществляют ответственные за организацию питания и иные уполномоченные лица Учреждения по контролю организации питания.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение действует с «1» сентября 2023г. до его отмены, изменения или замены новым Положением.