

Утверждено
Директор МБОУ «Пуксибская С(К)ОШИ
Г.Н.Мизёва
Приказ № 67/1-09 от 07.09.2019 г.

Положение об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Пуксибская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа- интернат».

1 Общие положения

- 1.1 Настоящее положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) в МБОУ «Пуксибская С(К)ОШИ» (далее – учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- 1.2 Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся бесплатным основным (горячим) питанием за счет средств бюджета в соответствии с режимом работы учреждения по графику, утвержденному директором учреждения (согласно расписанию учебных занятий).
- 1.3 Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным десятидневным меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и утвержденным директором учреждения.
- 1.4 Под бесплатным питанием понимается предоставление питания за счет средств бюджета обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.
- 1.5 Обеспечение питания осуществляется школой.

2. Общие подходы к организации питания обучающихся

- 2.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- 2.2. Питание обучающихся учреждения должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами: Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПин 2.4.5.2409-08), СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,

изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение No 1 к СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 No 213н и Министерства образования Российской Федерации No 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Приказ Министерства образования и науки Пермского края от 06 мая 2015 г. No СЭД-26-01-04-330 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающихся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края» (далее – приказ No СЭД-26-01-04-330), Закон Пермской области от 09 сентября 1996г. No 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства», Постановление Правительства Пермского края от 06 июля 2007 г. No 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам», другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МБОУ «Пуксибская С(К)ОШИ».

2.3. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

- 2.3.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2.3.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- 2.3.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 2.3.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 2.3.5. обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.4. Для организации питания обучающихся используется обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.5. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции.

2.6. Администрация учреждения совместно с классными руководителями осуществляет работу с целью организации питания обучающихся.

2.7. Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

42.8. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в учреждении:

2.8.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 82% от общего контингента обучающихся;

2.8.2. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08;

2.8.3. отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации основного (горячего), бесплатного питания обучающихся в МБОУ МБОУ «Пуксибская С(К)ОШИ» со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.8.4. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПин 2.4.5.2409-08.

III. Порядок предоставления питания обучающимся в учреждении

3.1. Ежедневные меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, согласовываются Директором учреждения и вывешиваются в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся (завтрак и обед) организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания учащимся, утвержденным директором учреждения.

3.3. Дежурный по школе администратор обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, воспитателями в помещение столовой (обеденный зал). Классные руководители, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой и после неё.

3.5. В соответствии с Уставом учреждения предоставляется пятиразовое питание проживающим обучающимся (7-11 лет, 11 лет и старше).

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Директор учреждения назначает из числа сотрудников лицо, ответственное за организацию питания обучающихся.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора учреждения.

изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение No 1 к СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 No 213н и Министерства образования Российской Федерации No 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Приказ Министерства образования и науки Пермского края от 06 мая 2015 г. No СЭД-26-01-04-330 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающихся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края» (далее – приказ No СЭД-26-01-04-330), Закон Пермской области от 09 сентября 1996г. No 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства», Постановление Правительства Пермского края от 06 июля 2007 г. No 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам», другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МБОУ «Пуксибская С(К)ОШИ».

2.3. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.3.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.3.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.3.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.3.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.3.5. обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.4. Для организации питания обучающихся используется обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.5. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции.

2.6. Администрация учреждения совместно с классными руководителями осуществляет работу с целью организации питания обучающихся.

Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. В годовой план работы учреждения включаются вопросы организации питания.

4.5. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.8 настоящего Положения.

4.5.1. Ежедневно ответственным за питание и классными руководителями проводится отслеживание охвата основным (горячим) питанием не менее 82% от общего контингента обучающихся.

4.6. Медицинский работник осуществляет мониторинг соблюдения рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПин 2.4.5.2409-08, порядок проведения мониторинга (параметры, периодичность, ответственные лица) указан в программе производственного контроля;

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля питания уполномоченным Уставом учреждения в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией, затрагивающих их права и законные интересы, создается Комиссия по контролю за организацией питания. Состав комиссии утверждается Директором учреждения на текущий учебный год.