

ПОЛОЖЕНИЕ

о питании ГКОУ УР «Воткинская школа для обучающихся с ОВЗ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации питания обучающихся, и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации "Об образовании";
- Типовым положением специальных (коррекционных) школ;
- Уставом школы;
- 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";
- СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся с школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом школы (либо утверждается Управляющим советом) и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. 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 питания обучающихся 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.2. В целях обеспечения соответствия организации питания требованиям нормативных документов школы:

2.2.1. Проводит мониторинг организации питания в соответствии с критериями, указанными в разделе III Положения;

2.2.2. Осуществляет контроль организации питания, в том числе за исполнением условий договора аренды пищеблока и/или договора оказания услуги по организации питания, за исполнением медицинскими работниками условий договора о совместной деятельности по организации медицинского обслуживания обучающихся в части контроля за организацией питания, за целевым и эффективным расходованием бюджетных средств, выделенных для предоставления бесплатного питания;

2.2.3. Обеспечивает создание и осуществляет контроль за работой общественной комиссией по контролю за организацией питания, включающей представителей родительской и педагогической общественности, на основании плана работы комиссии, утвержденной директором школы;

2.3.4. организует обсуждение результатов контроля со всеми заинтересованными лицами школы;

2.4.5. Размещает актуальную информацию об организации питания в учреждении на официальном сайте ГКОУ УР «Воткинская школа для обучающихся с ОВЗ» в сети Интернет (нормативно-правовая база, режим работы столовой, график питания обучающихся, перспективное меню, состав бракеражной комиссии, общественной комиссии по контролю за организацией питания, результаты проведенных контрольных мероприятий, материалы по формированию культуры здорового питания и другое).

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Бесплатное питание организуется в течение 5 дней в неделю (в зависимости от режима работы образовательной организации) в виде завтрака и обеда.

3.3. Обучающиеся, находящиеся на индивидуальном обучении на дому, имеют право на получение двухразового питания сухим пайком (продуктовым набором), исходя из натуральных норм питания в день.

3.4. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие 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.

3.5. Питание в школе организуется на основе примерного двадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- ежедневные меню, 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.).

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

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

3.9. Приказом директора школы из числа сотрудников школы назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

4.1. Питание обучающихся организуется за счет бюджетных средств.

4.2. Организация питания обучающихся осуществляется путем привлечения сторонней организации в порядке аутсорсинга с заключением государственного или муниципального контракта. Вся информация о конкурсах, аукционах, запросах котировок, проводимых в РФ, размещается на официальных сайтах РФ в сети Интернет (<http://www.zakupki.gov.ru>).

Аутсорсинг – это передача организацией, на основании договора, определённых видов или функций производственной предпринимательской деятельности другой компании, действующей в нужной области. Выбор аутсорсера по оказанию услуг питания учащихся обусловлен мероприятиями, связанными с передачей непрофильных функций образовательного учреждения специализированным организациям.

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации право кормить школьников можно выиграть на государственных торгах, предложив лучшее качество, более низкую цену и доказав свою компетенцию в этой нише. Претендующий на заключение государственного или муниципального контракта может быть любое юридическое лицо независимо от организационно-правовой формы, формы собственности, места нахождения.

Основными требованиями при выборе специализированной организации являются: наличие опыта работы в организации детского дошкольного и/или школьного питания, квалифицированных специалистов, обеспечение гарантии качества и безопасности выпускаемой продукции посредством организации и проведения производственного контроля, наличие достаточной материально-технической базы, специализированного автотранспорта для перевозки скоропортящихся грузов и готовой продукции, наличие положительной репутации в сфере общественного питания.

Таковыми организациями могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты на базе школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), осуществляющие закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;
- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;
- столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
- буфеты-раздаточные, реализующие готовые блюда, кулинарные, мучные кондитерские и булочные изделия.

Данными организациями должны выполняться требования к их размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям, к санитарно-техническому обеспечению, оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды, организации здорового питания и формированию примерного меню,

организации обслуживания обучающихся горячим питанием, к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, условиям труда персонала и др.

На основании рациона питания юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, разрабатывается примерное меню, которое согласовывается с руководителем образовательного учреждения.

На основании договора пищеблок передается в аренду, расходы на его содержание ложатся на специализированную организацию. Однако следует помнить, что передача на аутсорсинг услуг питания в образовательном учреждении не освобождает руководителя учреждения от необходимости проведения контроля. Контроль и ответственность сторон устанавливаются на основании договора и нормативно-правовых актов Российской Федерации. При этом согласно Федеральному закону «Об образовании», руководитель несет ответственность в случае серьезных нарушений, негативно отразившихся на здоровье детей.

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе мед.работника, ответственного по питанию, заместителя директора школы - интерната по учебно-воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающихся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

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

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Учредитель.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия.

5.4. Текущий контроль организации питания обучающихся в школе осуществляют медицинский персонал школы, ответственный за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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