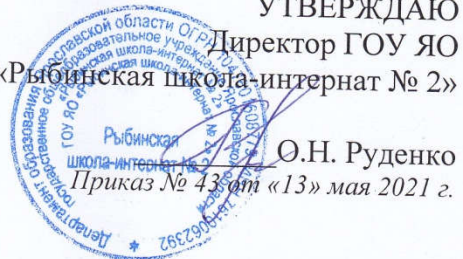


УТВЕРЖДАЮ
Директор ГОУ ЯО
«Рыбинская школа-интернат № 2»



О.Н. Руденко

Приказ № 43 от «13» мая 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
на заседании Совета учреждения
Протокол № 5 от «13» мая 2021 г.

Положение
об организации питания обучающихся
в государственном общеобразовательном учреждении
Ярославской области
«Рыбинская школа-интернат № 2»

I. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее Положение) в ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 2» (далее Учреждение) разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся, предоставленного за счет средств областного бюджета.

1.2. Настоящее Положение, касающееся организация питания в образовательном учреждении, разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
- постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- порядком предоставления социальной услуги по обеспечению бесплатным питанием отдельных категорий обучающихся образовательных организаций, утвержденным приказом департамента образования Ярославской области от 27.02.2009 № 78/01-03;
- постановления Администрации Ярославской области от 14.06.2006 г. №149 «Об утверждении норм материального обеспечения обучающихся, воспитанников образовательных учреждений»;
- приказа ДО ЯО от 25.06.2018 № 275/01-04 «Об установлении платы, взимаемой с родителей за осуществление присмотра и ухода за детьми в ГПД».

1.3. При организации питания обучающихся Учреждения рекомендуется учитывать следующие критерии:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качества и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся Учреждения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся Учреждения гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.4. Обеспечение бесплатным питанием обучающихся Учреждения осуществляется в зависимости от категории детей.

Дети с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся по основным образовательным программам начального, основного, среднего общего образования и дети из многодетных семей, имеющих статус малоимущих, обеспечиваются двухразовым

горячим питанием в дни учебных занятий на основании статьи 63 Закона Ярославской области от 19.12.2008 № 65-з «Социальный кодекс Ярославской области».

Воспитанники, проживающие в Учреждении, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, обеспечиваются бесплатным шестиразовым питанием в соответствии с постановлением Администрации области от 14.06.2006 №149 «Об утверждении норм материального обеспечения обучающихся, воспитанников образовательных учреждений».

1.5. Дети, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются третьим приемом пищи (полдником) за счет родительских средств.

1.6. Количество приемов пищи обучающихся зависит от режима пребывания:

- проживающие обучающиеся (в том числе дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей) обеспечиваются шестиразовым питанием,
- обучающиеся группы продленного дня - обеспечиваются трехразовым питанием,
- воспитанники дошкольных групп с круглосуточным пребыванием - обеспечиваются шестиразовым питанием,
- воспитанники дошкольных групп полного дня - обеспечиваются четырехразовым питанием.

1.7. Организация питания обучающихся производится в соответствии с режимом работы школы-интерната по графику, утвержденному руководителем учреждения (согласно расписанию учебных занятий и режиму).

1.8. Под двухразовым, трехразовым, пятиразовым и шестиразовым питанием понимается организованная реализация блюд, приготовленных в школьной столовой в соответствии с и утвержденным примерным двухнедельным меню.

II. Общие подходы к организации питания обучающихся Учреждения

2.1. Питание в Учреждении организовано за счет средств областного бюджета и родительских средств.

2.2. Организация питания в Учреждении осуществляется специально закрепленным штатом.

2.3. Организация доставки продуктов питания в столовую осуществляется на договорной основе поставщиками, имеющими правоустанавливающие документы. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в школе-интернате осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

2.6. Учреждение осуществляет внутренний контроль организации питания обучающихся.

2.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы - интерната.

2.8. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

III. Организация процесса питания

- 3.1. График работы школьной столовой утверждается директором Учреждения.
- 3.2. Ежедневно вывешивается утверждённое директором Учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).
- 3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором Учреждения. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматриваются перемены: 20 минут для 2-го завтрака, 30 минут - для обеда.
- 3.4. Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой по классам или воспитательским группам по утвержденному графику.
- 3.5. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора, медицинских работников.
- 3.6. Педагоги, сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
- 3.7. Распределение полномочий по организации питания в учреждении осуществляется в соответствии с должностными обязанностями сотрудников.

IV. Контроль эффективности организации питания обучающихся школы-интерната.

- 4.1. Контроль осуществляют:
 - органы санитарно-эпидемиологического надзора,
 - специалисты департамента образования Ярославской области,
 - администрация Учреждения,
 - представители школьной Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся,
- 4.2. Объектом контроля являются:
 - обеспечение порядка при приеме пищи;
 - соблюдение санитарно-гигиенических норм;
 - охрана труда и техники безопасности;
 - соответствие требованиям по набору и качеству продуктов;
 - выполнение требований по калорийности, разнообразию меню и витаминизации;
 - качество приготовления пищи;
 - соблюдение порционного нормирования.
- 4.3. По итогам контроля составляется акт, содержание которого доводится до администрации, работников школы, персонала столовой в зависимости от целей и уровня инспектирования. По выявленным в результате проверки недостаткам проводится повторная проверка на предмет устранения замечаний.
- 4.4. Вопросы организации питания обсуждаются на педагогических советах, совещаниях при директоре, родительских собраниях и комитетах.