



**Положение
об организации питания в
государственном казенном общеобразовательном учреждении
"Серафимовичская школа-интернат"**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся, воспитанников в государственном казенном общеобразовательном учреждении "Серафимовичская школа-интернат" (далее – школа-интернат) разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также Уставом школы-интерната.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся, воспитанников в школе-интернате 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, 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, воспитанников;
- общие принципы организации питания обучающихся, воспитанников;
- порядок организации питания в школе;
- документацию образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается приказом директора.

**2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ.**

2.1. При организации питания образовательное учреждение руководствуется нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в образовательном учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся, 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, воспитанников (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
- 2.3. Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, воспитанников принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников.
- 2.4. Питание обучающихся, воспитанников организуется за счет областного бюджета.
- 2.5. Для обучающихся, воспитанников, проживающих в школе-интернате, предусматривается организация пятиразового питания, для приходящих обучающихся, воспитанников – двухразового питания.
- 2.6. Питание в школе-интернате организуется на основе примерного сезонного 14-дневного меню для организации питания детей с 7 до 12 лет и детей с 12 до 18 лет, согласованного с органами Роспотребнадзора.
- 2.8. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором образовательного учреждения ежедневное меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности.
- 2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, воспитанников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
- 2.10. Организацию питания в школе-интернате осуществляет ответственный за питание, который назначается приказом директора образовательного учреждения на текущий учебный год.
- 2.11. Руководитель образовательного учреждения несет ответственность за создание условий по организации питания обучающихся, воспитанников.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.

- 3.1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором образовательного учреждения.
- 3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором образовательного учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).
- 3.3. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 7 дней – в режиме работы образовательного учреждения.
- 3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором образовательного учреждения. Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой по классам (группам). В график питания вносится четко указанное время. Интервалы между приемами пищи не превышает 3,5-4 часов.
- 3.5. К накрытию столов могут привлекаться обучающиеся с 5 класса и старше (с согласия родителей) согласно Сан Пин 2.4.5.2409-08, п.7.3 .
- 3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора образовательного учреждения, в состав которой входит ответственный за

организацию питания, медицинская сестра, кладовщик. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.7. Классные руководители, воспитатели разновозрастных групп организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися, воспитанниками и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания.

3.8. Дежурный воспитатель ежедневно предоставляет в письменном виде заявку о количестве питающихся детей.

3.9. Классные руководители 1-4 классов, дежурный воспитатель сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи на 2 завтрак, воспитатели для принятия пищи на завтрак, обед, полдник и ужин в соответствии с графиком питания. контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ.

В образовательном учреждении имеются следующие документы по вопросам организации питания:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья работников пищеблока ;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 14-дневного меню , согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество и безопасность, с указанием даты выработки , сроков и условий хранения поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

Составили:

Заместитель директора по воспитательной работе:



Н.И. Любимова