

РАССМОТРЕНО
на заседании
педагогического совета
протокол
от «28» августа 2020г.

УТВЕРЖДАЮ:
директор КОГ ОБУ для детей-сирот ШИ
ОВЗ с.Бурмакино Кирово-Чепецкого
района



С.С.Торопова
приказ № 01-09/68/3
от «30» августа 2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников

Кировского областного государственного общеобразовательного бюджетного учреждения для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, «Школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с.Бурмакино Кирово-Чепецкого района»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее положение (далее - "Положение") предоставления бесплатного питания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и детей получающих образование в Учреждении определяет механизм и условия обеспечения бесплатным питанием в Кировском образовательном государственном общеобразовательном бюджетном учреждении для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с. Бурмакино Кирово - Чепецкого района» (далее Учреждение).

1.2. Бесплатное шестиразовое горячее питание предоставляется детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей и двухразовое питание для обучающихся, получающих образование в Учреждении в соответствии Федеральным Законом от 29.12.2012г № 273-РФ "Об образовании в Российской Федерации";

Законом Кировской области от 14.10.2013г №320-30 «Об образовании в Кировской области»; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015г №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ОВЗ»; Постановлением правительства Кировской области от 12.03 2007 №87/108 «О материальном обеспечении детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей, детей с ограниченными возможностями здоровья»; Уставом школы;

1.3. Финансовое обеспечение расходов по предоставлению бесплатного питания осуществляется за счет средств областного бюджета. Учреждению предоставляется субсидия. Размер субсидии на одного обучающегося утверждается распоряжением министерства образования Кировской области.

1.4. Определение Организации по предоставлению услуг по организации питания обучающихся с ОВЗ Учреждения осуществляется в соответствии с ФЗ от 05.04.2013г №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

1.5. Положение разработано в целях организации полноценного питания воспитанников, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

2. Порядок организации питания.

2.1. Прием пищи детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и обучающихся, получающих образование в Учреждении осуществляется в помещении школьной столовой. Приготовление пищи осуществляется в соответствии с условиями контракта.

- 2.2. Меню ежедневно утверждается Руководителем Учреждения и вывешивается в обеденном зале.
- 2.3. Руководитель Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение бесплатным питанием обучающихся.
- 2.4. Руководитель Учреждения издает приказ о предоставлении бесплатного питания обучающимся, составляет списки обучающихся по классам на начало учебного года, в дальнейшем персонально по мере зачисления обучающегося с ОВЗ в Учреждение. Копии данных приказов передаются в бухгалтерию Учреждения.
- 2.5. Питание в Учреждении для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей осуществляется в режиме 7-дневной недели, круглогодично, обучающихся, получающих образование в Учреждении 5-дневной рабочей недели (в течение учебного года исходя из количества учебных недель).
- 2.6. Питание предоставляется со дня зачисления обучающегося в Учреждение.
- 2.7. Приказом Руководителя Учреждения из числа административных и педагогических работников назначаются лица, ответственные за организацию питания на текущий учебный год.
- 2.8. Питание обучающихся в течение учебного дня осуществляется в соответствии с графиком, составленным заместителем директора по воспитательной работе и утвержденным Руководителем Учреждения.
- 2.9. Заместитель директора по воспитательной работе Учреждения, ответственное лицо за составление и предоставление необходимых документов в бухгалтерию Учреждения, ежедневно утром передает в бухгалтерию сведения по количеству присутствующих детей в строгом соответствии с фактом присутствия обучающегося на учебных занятиях.
- 2.10. Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием помещения столовой и качеством предоставления Исполнителем услуги горячего питания осуществляет медицинская сестра Учреждения. В случае выявленных нарушений незамедлительно сообщает Руководителю Учреждения с целью принятия мер в соответствии с действующим законодательством.
- 2.11. Классный руководитель ежедневно заполняет «Табель учета посещаемости детей», по окончании месяца подписывает и сдает заместителю директора по воспитательной работе.
- 2.12. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.
- 2.13. Обслуживание питанием воспитанников осуществляется штатными сотрудниками образовательного учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

3.1 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия согласно приказу руководителя Учреждения. Состав комиссии утверждается приказом Руководителя Учреждения. В состав комиссии входят заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания, диетсестра, медицинская сестра.

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

3.1 В пищеблоке ведется следующая документация:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- 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 двухнедельного меню, согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда.

4. Ответственность за предоставление бесплатного питания.

4.1. Ответственность за определение права обучающегося на получение бесплатного питания и достоверность сведений о ежедневном фактическом питании обучающегося возлагается на Руководителя Учреждения.

4.2. Учреждение несет ответственность за нецелевое использование средств областного бюджета на обеспечение бесплатным питанием обучающихся в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации.

4.3. Учреждение представляет по запросу министерства образования Кировской области информацию о предоставлении бесплатного питания обучающимся согласно запрашиваемым формам.

ПЕРЕЧЕНЬ

продуктов, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (в соответствии с приложением 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08)

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
3. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
4. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
10. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления. 1 2. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки и диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
14. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
15. Простокваша - "самокваш".
16. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
17. Квас.
18. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
19. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
20. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. № 9
21. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
22. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
23. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
24. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.

25. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
26. Газированные напитки.
27. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
28. Жевательная резинка.
29. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0.5%).
30. Карамель, в том числе леденцовая.
31. Закусочные консервы.

СРОК	МЕРОПРИЯТИЕ	ОТВЕТСТВЕННЫЕ
Организационно-аналитическая работа		
Август	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Директор, сотрудник, ответственный за питание
Август	Комиссионная проверка готовности пищеблока к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего.	ответственный сотрудник за питание, члены совета
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции и др.)	ответственный сотрудник за питание, члены совета
Ежедневно	Проверка соблюдения графика посещения столовой воспитанниками	члены совета
По мере поступления	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты	ответственный сотрудник за питание, члены совета
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме, согласно ежедневному меню, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	ответственный сотрудник за питание, члены совета
Ежедневно	Контроль рациона питания	члены совета
В конце каждого месяца	Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНПИН	ответственный сотрудник за питание, члены совета
По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в организации питания воспитанников	ответственный сотрудник за питание, члены совета
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов	ответственный сотрудник за питание, члены совета
В начале каждого полугодия	Проверка требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	ответственный сотрудник за питание, члены совета

1 раз в неделю	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При приготовлении пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	ответственный сотрудник за питание, члены совета
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно- влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-гигиеническим требованиям при хранении продукции.	ответственный сотрудник за питание, члены совета
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей и воспитателей по вопросам организации питания	ответственный сотрудник за питание, члены совета
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций педагогов по вопросам организации питания	ответственный сотрудник за питание
Постоянно	Участие в совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания	ответственный сотрудник за питание, члены совета
Постоянно	Рассмотрение обращений обучающихся и педагогов по вопросам питания	члены совета
Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока	ответственный сотрудник за питание, члены совета
По мере необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	члены совета
1 раз в месяц	Проверка сохранности санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока. Контроль за рациональным использованием ресурсов	члены совета
По мере необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинфекционных и дератизационных работ, дезинфекционных мероприятий	ответственный сотрудник за питание, члены совета
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
В течение года	Проведение классных часов по темам	Заместитель

	организации правильного питания	директора по УР, ВР, классные руководители
Сентябрь Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и педагогов по вопросам качества и организации питания в школе	заместитель директора по УР, ВР