

КГБОУ «Коррекционная школа-интернат I вида»

«Утверждаю»

Директор _____

Л.Ю.Новикова



Положение

по организации питания

в краевом государственном общеобразовательном бюджетном учреждении «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат I вида»

г.Владивосток, 2017год

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания обучающихся, воспитанников и детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в краевом государственном общеобразовательном бюджетном учреждении «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат I вида».

1.2. Положение разработано в соответствии с

- Федеральным Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г,
- Федеральным Законом Российской Федерации «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» № 44-ФЗ от 05.04.2013г.
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденный Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г.
- Уставом школы-интерната.

1.3 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается директором школы-интерната.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся, воспитанников, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в краевом государственном общеобразовательном бюджетном учреждении «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат I вида» являются:

- обеспечение обучающихся, воспитанников 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;
- создание условий для эффективной работы работников школы.

3. Общие принципы организации питания

3.1. Организация питания воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности школы - интерната.

3.2. Для организации питания воспитанников 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.

3.3. В школе-интернате постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости воспитанников;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья;
- журнал учета витаминизации блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- ежедневное меню;
- технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию (договора, контракты, сч/ф и товарные накладные),
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Администрация школы - интерната обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение питанием обучающихся, воспитанников и детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.

3.5. 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.

3.6. Обслуживание питанием обучающихся, воспитанников и детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей осуществляется штатными сотрудниками школы - интерната, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. Приказом директора школы – интерната из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

3.8. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы - интерната на текущий учебный год.

4. Организация процесса питания.

4.1. Питание обучающихся, воспитанников и детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей организуется за счет средств краевого бюджета.

4.2. Ежедневное меню рациона питания согласовывается директором школы – интерната и утверждается органами Роспотребнадзора.

4.3. Столовая школы - интерната осуществляет производственную деятельность в режиме работы школы- интерната и обеспечивает обучающихся 5-разовым питанием, сирот и оставшихся без попечения – 6-ти разовым.

4.4. Отпуск горячего питания воспитанникам организуется по классам (группам) в соответствии с режимом приема пищи, который утверждается приказом директора школы- интерната.

4.5. Сопровождающие учителя и воспитатели обеспечивают соблюдение режима приема пищи, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену воспитанников.

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

4.7. Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе, утвержденном приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции.

4.8. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и в уголке посетителей.

4.9. Ответственные лица за организацию питания в школе - интернате:

- проверяют качество и ассортимент поступающих продуктов питания,
- осуществляют контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимают меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
- проверяют меню, его соответствие утвержденному 14-дневному меню,

- осуществляют контроль количества отпущенных порций в соответствии с наличием обучающихся (журналом учета посещаемости обучающихся).

4.10. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С- витаминизация III блюда.

5. Организация поставок продуктов питания

5.1 Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее – продукты питания) в столовую осуществляются поставщиками, определяемыми местными исполнительными и распорядительными органами в устанавливаемом ими порядке на конкурсной основе.

5.2 Субъекты предпринимательской деятельности заключают договора на поставку продуктов питания.

5.3 Выбор поставщика, оказывающего услуги по организации питания, осуществляется в соответствии с требованиями Федерального Закона Российской Федерации «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд № 44-ФЗ от 05.04.2013г.

6. Контроль организации питания

6.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет директор КГБОУ «Коррекционная школа-интернат I вида».

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в организации создаются:

6.2.1. Бракеражная комиссия (см. положение о бракеражной комиссии).

6.2.2. Комиссия по приемке продуктов питания в соответствии со ст.94 ч.6 Федерального Закона Российской Федерации «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд № 44-ФЗ от 05.04.2013г.

6.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников КГБОУ «Коррекционная школа - интернат I вида» в соответствии с функциональными обязанностями:

6.3.1. Бухгалтер:

составляет

- ежедневное меню на основе 14-ти дневного;
- накопительную ведомость;
- отчеты по стоимости питания обучающихся

соблюдает

- нормы денежного обеспечения питанием на одного обучающегося в день согласно постановлению Администрации Приморского края от 31.07.2017г. № 310-па «Об обеспечении бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви, мягким инвентарем, оборудованием и единовременным денежным пособием отдельных категорий лиц»
- нормы обеспечения питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей согласно постановлению Администрации Приморского края от 04.12.2017г. № 497-па.

ведёт

- сводку пищевой ценности рациона обучающихся
- ежедневное заполнение меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, также вывешивание его в столовой и вестибюле;

контролирует

- ведение Журнала учета фактической посещаемости воспитанников;

6.3.2. Медицинский работник:

ведёт

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал здоровья;
- журнал С витаминизации третьих блюд;
- журнал температурного режима холодильного оборудования

контролирует

- соответствие ежедневного меню утвержденному 14-ому меню.
- проведение С витаминизации третьих блюд;
- закладку продуктов при приготовлении блюд;
- качество приготовления пищи;
- отбор и хранение суточных проб;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение сроков прохождения медицинских комиссий;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- ведение журнала бракеража сырых продуктов;
- организацию правильного хранения продуктов и сроков годности;
- соблюдение питьевого режима.

6.3.3.Кладовщик:

составляет

- заявку на продукты питания;

проверяет

- качество доставляемых продуктов питания с отметкой в журнале бракеража сырых продуктов;
- наличие сопроводительной документации (сертификаты, ветеринарные справки и т.д.)

обеспечивает

- правильность хранения пищевых продуктов,
- соблюдение товарного соседства;
- сроков реализации (годности) продуктов питания;

контролирует

- температурный режим холодильного оборудования с внесением данных в специальный журнал.

6.3.4.Повар:

обеспечивает

- качественное приготовление пищи;
- соблюдение технологии приготовления блюд;
- закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой;

осуществляет

- отбор и маркировку суточной пробы

соблюдает

- правила личной гигиены
- правила товарного соседства при хранении продуктов
- использование посуды в соответствии с маркировкой

6.3.5. Мойщик посуды:

соблюдает

- санитарные требования по обработке и мытью посуды
- чистоту в рабочих помещениях
- график уборок
- личную гигиену

обеспечивает

- своевременную уборку обеденного зала
- питьевой режим
- своевременную утилизацию пищевых отходов

контролирует

- целостность столовой посуды (сколы, трещины и проч.)

6.3.6. Педагоги:

заполняют

- журнал фактической посещаемости обучающихся

формируют

- культурно-гигиенические навыки у детей при приеме пищи;
- представления о правильном питании.

контролируют

- процесс приема пищи
- питьевой режим

6.3.7. Завхоз:

обеспечивает

- моющими и дезинфицирующими средствами
- своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования
- безопасность труда работников пищеблока

6.4. К контролю за организацией питания при необходимости привлекаются представители органов самоуправления школы-интерната (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, попечительского совета).

7. Обеспечение питьевого режима в школе-интернате

7.1. Питьевой режим в школе-интернате организован посредством закупки воды бутылированной.

7.2. Поставщик питьевой воды должен иметь лицензию на поставку воды и сертификат, декларацию о соответствии.

7.3. Питьевой режим организован в каждом учебном классе и на этажах в спальном отделении.

8. Финансирование расходов на питание обучающихся

8.1. Финансирование расходов на питание обучающихся, воспитанников, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в краевом государственном общеобразовательном бюджетном учреждении «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат I вида» осуществляется за счёт средств краевого бюджета Приморского края.

8.2. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся в КГБОУ «Коррекционная школа-интернат I вида» осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

8.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в КГБОУ «Коррекционная школа-интернат I вида».

9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

10.1 Настоящее Положение утверждается приказом директора школы-интерната.

10.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом директора.

10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.