

**Областное государственное казенное общеобразовательное
учреждение «Кохомская коррекционная школа-интернат»**

(ОГКОУ «Кохомская КШИ»)

СОГЛАСОВАНО:
Педагогический совет
ОГКОУ «Кохомская КШИ»
(протокол от 27.08.2021 года № 1)



ТВЕРЖДАЮ:
Директор ОГКОУ «Кохомская КШИ»
С.В. Хлыбова С.В. Хлыбова
Приказ от 27.08.2021 года № 41-ОД)

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в ОГКОУ «Кохомская КШИ»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся ОГКОУ «Кохомская КШИ» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) без вредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.01.2021 №2, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28, Регионального Стандарта организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области, утвержденного приказом Департамента образования Ивановской области от 31.08.2021 года №938-о, локальными нормативными актами ОГКОУ «Кохомская КШИ» (далее – Учреждение).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся Учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для всех категорий обучающихся ОГКОУ «Кохомская КШИ».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Учреждения.

2. Организационные принципы

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом директора Учреждения ответственные из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала Учреждения.

2.1.2. По вопросам организации питания Учреждение взаимодействует с родителями обучающихся, с учредителем – Департаментом образования Ивановской области, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора Учреждения в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания Учреждения, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора Учреждения.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.3.6.1079-01 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется путем анализа рынка продуктов питания и последующего отбора поставщиков в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. Для организации питания работники Учреждения ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания обучающихся;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное двухнедельное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомости контроля за рационом питания;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;

- Положение о бракеражной комиссии;
- контракты на поставку продуктов питания;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- графики дежурств в столовой;
- график работы бракеражной комиссии.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация Учреждения совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;

- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;

- проводит мониторинг организации питания и выполнения натуральных норм и направляет в орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Предоставление горячего питания

3.1.1. Всем обучающимся круглосуточного пребывания предоставляется пятиразовое – завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин; всем обучающимся приходящего контингента предоставляется двухразовое питание – второй завтрак и обед. Для обучающихся группы продленного дня организуется полдник.

3.1.2. Для приема пищи в течение учебного дня выделяются перемены длительностью по 20 минут.

3.1.3. Отпуск питания организуется по классам (младшее звено отдельно от среднего звена) в соответствии с графиком, утверждаемым директором Учреждения. Заявки (строевые) на количество питающихся предоставляется воспитателями совместно с классными руководителями ежедневно старшему воспитателю, который уточняет количество питающихся детей в текущую дату не позднее 9 ч 30 мин.

3.1.4. График предоставления питания устанавливает директор Учреждения самостоятельно с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.5. Примерное 10-дневное меню разрабатывает ответственный за питание при взаимодействии с работниками пищеблока. Директор согласовывает меню с

территориальным отделом Роспотребнадзора, а затем принимает и визирует. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором Учреждения.

3.1.6. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются названия блюд, сведения об объемах блюд.

3.3. Предоставление питьевой воды

3.3.1. В школе предусматривается обеспечение обучающихся бутилированной питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

3.3.2. Свободный доступ к кулерам с питьевой водой обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

4.1.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет средств областного бюджета, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания.

4.1.2. Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от сложившихся цен на продукты питания, включенные в состав рекомендованного санитарными правилами набора продуктов.

4.1.3. Стоимость питания рассчитывается бухгалтерией Учреждения и утверждается приказом директора Учреждения.

4.1.4. Плата за питание обучающихся с родителей не взимается.

4.2. Организация питания за счет средств областного бюджета

4.2.1. Бюджетные средства на организацию питания обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

4.2.2. Объем и порядок предоставления бюджетных средств устанавливается главным распорядителем бюджетных средств - Департаментом образования Ивановской области

4.2.3. Учреждение в ежедневном режиме ведет учет экономии бюджетных средств, сложившейся за счет пропусков занятий обучающимися по причинам карантина, болезни и иным причинам.

Сложившаяся экономия на основании приказа директора Учреждения направляется на осуществление мероприятий по улучшению организации питания всех категорий обучающихся.

5. Меры социальной поддержки

5.1. Право на получение мер социальной поддержки возникает у обучающихся, отнесенных к категории, указанных в пунктах 5.2–5.3 настоящего Положения.

5.2. На бесплатное горячее питание имеют право обучающиеся, отнесенные к категории:

- детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- детей с ограниченными возможностями здоровья;
- детей-инвалидов.

5.3. Бесплатным питанием в Учреждении пользуются все обучающиеся.

6. Обязанности участников процесса организации питания

6.1. Директор Учреждения:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными и региональными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета Учреждения, а также педагогических советах.

6.2. Ответственные за питание:

- контролируют деятельность воспитателей и классных руководителей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;
- формируют сводный количественный список обучающихся для предоставления горячего питания;
- предоставляют количество обучающихся для расчета средств на горячее питание в бухгалтерию;
- обеспечивают учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех детей горячим питанием, контролируют ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- координируют работу в школе по формированию культуры питания;
- осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания.

6.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Повар и работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Воспитатели и классные руководители:

- ежедневно представляют старшему воспитателю заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее чем до 9 ч 30 мин. уточняют представленную накануне заявку;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на

обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;

– выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета Учреждения, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

6.6. Родители (законные представители) обучающихся:

– сообщают воспитателю или классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, воспитателя и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

– ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

– вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;

– вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

7. Контроль за организацией питания

7.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники Учреждения на основании программы производственного контроля, утвержденной директором Учреждения.

7.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора Учреждения.

7.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет сотрудник Учреждения, ответственный за организацию питания, в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

8. Ответственность

8.1. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.