
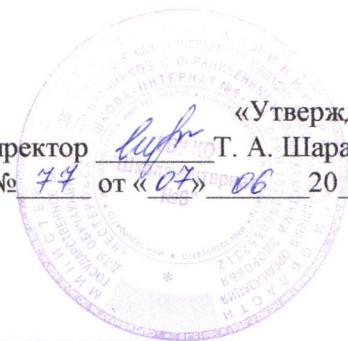


«Утверждаю»
директор  Т. А. Шарапова
приказ № 77 от «07» 06 20 19 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся, воспитанников
Государственного бюджетного учреждения Калининградской области
общеобразовательной организации для обучающихся, воспитанников с
ограниченными возможностями здоровья
«Нестеровская школа-интернат № 8»

Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", СанПиН 2.4.2.3286-15 от 10 июля 2015 г "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья" и на основании Устава ГБУ КО «Школа-интернат № 8».
- 1.2. Положение определяет условия организации питания обучающихся в ГБУ КО «Школа-интернат № 8» (далее - Организация) с целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся, воспитанников за счет оптимальной количественной и качественной структуры питания, обеспечения безопасности, качества и доступности питания, выполнения современных требований и достижения нового стандарта качества школьного питания.
- 1.3. Основными задачами организации питания являются:
 - обеспечение обучающихся, воспитанников рациональным и сбалансированным питанием,
 - гарантирование им качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд,
 - формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию.
- 1.4. Основными принципами организации питания являются:
 - принцип выполнения требований к безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в общеобразовательном учреждении;
 - принцип выполнения требований к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания в общеобразовательном учреждении;
 - принцип выполнения требований к экономическим условиям организации питания в общеобразовательном учреждении;

- принцип выполнения требований к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию.

II. Основные требования к технологическим условиям, обеспечивающим безопасное и качественное питание обучающихся .

21. Питание обучающихся , воспитанников осуществляется в столовой Организации силами работников пищеблока Организации в течение 7 дней (с понедельника по воскресенье включительно) в режиме работы Организации.
22. Устройство, содержание и организация работы столовой Организации в части объемно-планировочных и конструктивных решений, санитарно-технического обеспечения, требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды, организации питания и питьевого режима, формированию примерного меню, условий и технологии изготовления блюд, требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, соблюдению правил личной гигиены и прохождению медицинских осмотров персоналом, хранению и перевозке пищевых продуктов, ежедневному ведению документации пищеблока (бракеражные журналы и другие) должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях
23. В столовой Организации должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиНом. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздрава РФ. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца. Допуск персонала к работе производится в соответствии с СанПиНом.
24. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовую Организации должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов.
25. Проверку качества пищи, соблюдение рецептуры и технологических режимов осуществляет медицинский работник и контрольная бракеражная комиссия Организации . Результаты проверки качества пищи ежедневно заносятся в «Бракеражный журнал».
26. Постоянный контроль качества поставляемых услуг и продуктов питания в течение учебного года осуществляется в соответствии с программой производственного контроля.
27. Все пищевые продукты, в том числе кулинарная продукция, используемые в питании обучающихся и воспитанников в Организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, согласно действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиНа.

III. Организация питания обучающихся, воспитанников

31. Обучающиеся, воспитанники должны быть обеспечены пищевыми веществами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в Организации.
32. Обучающиеся, воспитанники из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с круглосуточным пребыванием обеспечивается 5 - разовым питанием семь раз в неделю в течение всего года .

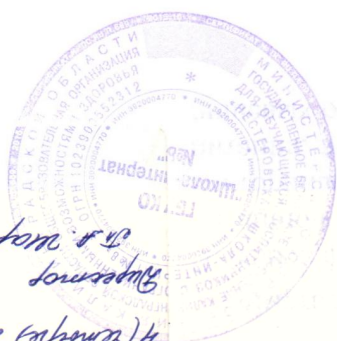
- 33 Обучающиеся, воспитанники из числа проживающих детей обеспечиваются 5-разовым питанием в период проживания в интернате Организации (с понедельника по пятницу, за исключением каникулярных и праздничных дней).
- 34 Обучающиеся, воспитанники из числа проходящих детей обеспечиваются двухразовым бесплатным питанием: вторым завтраком и обедом.
- 35 Питание обучающихся осуществляется в 1 смену в специально оборудованной столовой Организации.
- 36 За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.
- 37 Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи. Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурными детьми под руководством дежурного педагога.
- 38 Не допускается присутствие обучающихся в помещениях столовой в верхней одежде.
- 39 График приема пищи для обучающихся, воспитанников :
- Завтрак: 8.30-8.45
 - Второй завтрак: 11.00-11.20
 - Обед: 1-4 классы 13.40-14.10; 5-10 классы 14.30-15.00
 - Полдник для 1-3 классов : 16.50-17.00
 - Полдник для учащихся 4-10 классов проводится в период самоподготовки
 - Ужин : 19.00- 19.30
- 3.10 Пища для обучающихся, воспитанников готовится по заранее составленному перспективному 2-недельному меню (с учетом сезонности: «осень-зима», «весна-лето») разработанному на основе физиологических потребностей детей и подростков в пищевых веществах и утвержденных наборов продуктов.
- 3.11 С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования СанПин 2.4.5.2409-08 по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных возрастных групп обучающихся в Организации.
- 3.12 Ежедневное меню, где указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, размещается на информационном стенде в обеденном зале Организации. Ежедневное меню составляется на основе примерного меню, которое разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в Организации, согласовывается директором Организации и руководителем территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор».
- 3.13 Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 3.14 Заявки от классов на количество питающихся ежедневно вносятся воспитателями групп в журнал посещаемости.
- 3.15 Организация питьевого режима в Организации осуществляется круглосуточно с соблюдением требований СанПиНа с использованием бутилированной питьевой воды с розливом через кулеры.
- 3.16 Требования к организации питьевого режима:
- обучающимся, воспитанникам должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени пребывания в Организации;
 - места для приема воды должны быть размещены в общедоступных помещениях и содержать достаточное количество чистой посуды (одноразовых стаканчиков), а также контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения;
 - замена ёмкости с водой осуществляется по мере необходимости, но не реже 1-го раза в 2-е недели;
 - бутилированная вода, поставляемая в образовательное учреждение должна

иметь документы, подтверждающие её происхождение, качество и безопасность.

- 3.17 В целях формирования у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию в Организации необходимо организовывать работу (познавательные игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

IV. Порядок принятия и срок действия Положения

- 4.1 Данное Положение рассматривается и принимается на педагогическом совете образовательной организации и утверждается приказом руководителя Организации.
- 4.2 Настоящее Положение принимается на неопределенный срок и вступает в силу с момента его утверждения.
- 4.3 Данное Положение может быть изменено и дополнено в соответствии с вновь изданными нормативными актами регионального, федерального органов управления образованием только решением педагогического совета.
- 4.4 Изменения и дополнения к Положению принимаются на педагогическом совете Организации в составе новой редакции Положения, которое утверждается приказом руководителя Организации.
- 4.5 После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.



Қызылорда облысының Ішкі Істер Бөлімі
А. (Аманжол) Мұста.
Сәтіндікпен берілген
Қызылорда облысының Ішкі Істер Бөлімі