

**Положение
о порядке организации питания обучающихся в
КГБОУСУВУ «Уральское подворье»**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания, обучающихся в Краевом государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «Специальном учебно-воспитательном учреждении «Уральское подворье» (далее-учреждение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) и дополнительным питанием в соответствии с требованиями СанПиН, режимом работы учреждения по графику, утвержденному директором учреждения (согласно расписанию учебных занятий).

Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация приготовленных блюд в соответствии с примерным 12-дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и утвержденным директором учреждения. Под дополнительным питанием обучающихся и сотрудников понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, утвержденным директором учреждения.

1.3. Положение об организации питания обучающихся в учреждении разработано в целях обеспечения права обучающихся на полноценное горячее питание в учреждении, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создание комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Положение разработано в соответствии:

- со ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

- СанПиН 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной сферы инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции»,
- Приказом Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,
- Приказом Министерства образования и науки Пермского края от 6 мая 2015 г. № ОД-26-01-04-330 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающихся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края»,
- Уставом КГБОУСУВУ «Уральское подворье».

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, принимается на учебный год и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Учреждения.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников образовательного процесса.

2. Основные цели и задачи организации питания в учреждении

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в учреждении:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности 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;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся 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 подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СП;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (ответственный- заведующий производством);
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (ответственный-медицинский работник);
- Гигиенический журнал(ответственный-медицинский работник);
- Журнал здоровья (ответственный-заведующий производством);
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (ответственный-заведующий производством);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (ответственный- заведующий столовой);
- Ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока (приложение к СП) (ответственный- медицинский работник);
- копии примерного 12-дневного меню (ответственныйзаведующий производством);
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда (ответственный-заведующий производством);
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.) (ответственный-заведующий столовой);
- основные нормативные документы (ответственный-заведующий производством);
- книга отзывов и предложений (хранится в обеденном зале на каждом отделении) (ответственный- заведующий производством).

3.4. Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающиеся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающиеся.

3.5. Питание в учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двенадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Примерное меню утверждается директором учреждения.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающиеся осуществляется штатными сотрудниками учреждения, имеющими соответствующую

профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.9. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно учреждением. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Директор учреждения является ответственным лицом за организацию питания обучающихся и сотрудников.

3.13. Приказом директора учреждения ответственным за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год назначается заведующий производством, за контроль соблюдения качества приготовления, организация процесса питания руководитель медицинской службы.

4. Порядок организации питания обучающихся в учреждении

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

4.2. Для обучающихся организуется двухразовое питание (завтрак и обед) и для обучающихся, занятых во внеурочной деятельности, организуется полдник.

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы Учреждения и шестидневной рабочей учебной недели.

4.5. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания обучающимся, утвержденным директором на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

4.6. Горячее питание обучающиеся осуществляется путем организации дежурства по столовой педагогических работников и обучающихся.

4.7. Дежурный педагог работник подает предварительную заявку накануне для постановки на питание обучающихся.

4.8. Дежурный по столовой назначается из числа обучающихся группы.

4.9. Руководит дежурными по столовой один из педагогов службы сопровождения, согласно графика.

4.10. Обязанности дежурных по столовой:

- протирают столы по окончанию приема пищи;
- поддерживают порядок в столовой во время перемен;
- обеспечивают соблюдение норм этики (не допускать в столовую обучающихся в верхней одежде, следить за мытьем рук, соблюдением дисциплины, разговаривать тихо, бережно относиться к хлебу, убирать за собой посуду);
- оказывают помощь работникам столовой;
- дежурные должны быть в спецодежде (халат, перчатки, колпак);
- дежурные должны быть предварительно обследованы медицинским работником.

4.11. Учитель после окончания урока сопровождает обучающихся в помещение столовой, где обучающихся встречают воспитатели.

4.12. Медицинский работник контролирует личную гигиену обучающихся перед едой.

4.13. Сопровождающие, классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение санитарно-гигиенических требований и режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

5. Контроль организации питания.

5.1. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в учреждении:

5.1.1. Отсутствие жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в учреждении со стороны обучающихся, родителей (законных представителей), педагогов и надзорных органов;

5.1.2. Соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям санитарного законодательства;

5.2. Проверка готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии.

5.3. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора учреждения.

5.4. Контроль за качеством организации питания обучающихся в учреждении несет руководитель структурного подразделения (медицинской службы), непосредственно на отделениях- медицинские работники.

5.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором учреждения.

5.6. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 5.1. настоящего Положения:

- наличие результатов лабораторных исследований, проведённых уполномоченными органами в соответствии с требованиями СП, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания;
- своевременное решение вопросов организации основного (горячего) питания обучающихся в общеобразовательном учреждении: отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний со стороны обучающихся, родителей, иных законных представителей, педагогов и надзорных органов;
- соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СП, СанПиН;
- соответствие ежедневного меню примерному 12-дневному меню, выходов блюд возрастному меню обучающихся (1 раз в 10 дней – заведующий производством, директором, медицинским работником);
- снятие бракеража готовых блюд (ежедневно – бракеражная комиссия);
- ведение ведомости контроля за рационом питания (1 раз в 10 дней – заведующий производством, 1 раз в месяц — медицинский работник);
- проведение дополнительной витаминизации напитков (ежедневно – заведующий производством, медицинский работник);
- отсутствие в основном горячем и дополнительном питании продуктов, запрещённых в детском питании (ежедневно заведующий - производством).

5.7. У руководителя медицинской службы постоянно хранится:

- Программа производственного контроля; результаты лабораторного контроля;
- Примерное 12-дневное меню;
- Копии актов проверок комиссии по контролю за организацией питания.

5.8. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания, создается Общественная Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором.

5.9. Состав комиссии по контролю организации питания в Учреждении утверждается директором учреждения.