

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Специальная (коррекционная) школа-интернат» города Новотроицка Оренбургской области
(ГБОУ «Специальная (коррекционная) школа-интернат» г. Новотроицка)

30.12.2022

ПРИКАЗ

№ 58

г. Новотроицк

Об утверждении Положения об организации питания

В целях организации полноценного питания обучающихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся ГБОУ «Специальная (коррекционная) школа-интернат» г. Новотроицка
2. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.


Директор



Э.И. Гаврилова

УТВЕРЖДЕНО

приказом ГБОУ «СКШИ» г. Новотроицка

 Э.И. Гаврилова

« 12.12 » года № 58.



Положение

об организации питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся (далее - "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации "Об образовании";
- Уставом школы;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарноэпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методических рекомендаций к организации общественного питания населения 2.3.6.0233-21.

1.4. Учреждение осуществляет организацию бесплатного пятиразового питания для обучающихся, проживающих в учреждении, для иных обучающихся – бесплатного двухразового питания.

1.5. Обучающиеся школы обеспечиваются питанием в соответствии с утвержденными нормами, методическими рекомендациями по организации питания, по примерному 14-ти дневному меню, утвержденному директором.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.7. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается (либо вводится) приказом директора школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1. Учреждение организует питание обучающихся в столовой, соответствующей требованиям санитарно-гигиенических норм и правил:

- соответствие числа посадочных мест в столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве.

2.2. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

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

2.4. Организация питания обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.5. Для обучающихся в школе предусматривается организация пятиразового (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) питания. Меню на каждый день утверждается директором школы, который является ответственным лицом за организацию питания.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Сопровождающие обучающихся педагоги и медицинские работники обеспечивают соблюдение времени посещения столовой, порядок, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.2. Дежурные по столовой под контролем медицинских работников накрывают на столы.

3.3. Бракеражная комиссия осуществляет проверку качества приготовленных блюд.

Состав комиссии на текущий год утверждается приказом директора школы.

Результаты

проверок заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ

Для организации питания обучающихся на пищеблоке ведётся следующая документация:

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукция (Приложение № 1);

- журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 2);

- гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 3);

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 4) ;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 5) ;

- ведомость контроля рациона питания (Приложение № 6);

- меню приготовляемых блюд (Приложение № 7);

- технологическая карта кулинарного изделия (Приложение № 8);

- примерное двухнедельное меню, утвержденное директором школы;

- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие

качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия,

удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).