ГБОУ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 2 КИРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,
Бейнарович Константин Константинович, ДИРЕКТОР
30.12.2021 12:51 (MSK), Сертификат No
0A09740073AD95B549403D1C20E1DD29

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа-интернат №2 Кировского района Санкт-Петербурга

Принято
на Педагогическом совете ГБОУ школы-интерната №2 Кировского района Санкт-Петербурга
(протокол № 11 от 29.12.2021)
с учётом мотивированного мнения Совета родителей
(протокол №3 от 23.12.2021)
с учетом мотивированного мнения Ученического Совета
(протокол №5 от 01.12.2021)

Утверждено
Директор
ГБОУ школы-интерната №2
К.К.Бейнарович
Приказ №69 п.3
от 30.12.2021

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школы-интерната № 2 Кировского района Санкт-Петербурга

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школы-интерната №2 Кировского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания учащихся (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся и воспитанников Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школы-интерната №2 Кировскогорайона Санкт-Петербурга (далее – Школы-интерната), способствующего укреплению здоровья детей, созданию комфортной среды, и является обязательным к исполнению.

1.2. Положение разработано в соответствии с действующими нормативными документами:

- законом "Об образовании в РФ" ФЗ-273 от 29.12.2012;
- федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;
- законом Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 "Социальный кодекс Санкт-Петербурга";
- постановлением правительства Санкт-Петербурга от 5.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 "Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в образовательных учреждениях" Закона Санкт-Петербурга "Социальный кодекс Санкт-Петербурга" (с изменениями на 21 сентября 2020 года)»
- распоряжением Комитета по образованию Санкт-Петербурга от 3.04.2015 № 1479-р «О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 N 247 (с изменениями на 18 декабря 2018 года)»;
- письмом Министерства Просвещения Российской Федерации № АБ-2133\10 от 26.11.2021 «О направлении методических рекомендаций (порядка) "Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях"»;
- методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28,
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2;
- Уставом Школы-интерната;

1.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения вносятся по предложению педагогического совета и утверждению директора. После

принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу**.**

2. Основные цели и задачи организации питания.

2.1. Основными целями и задачами организации питания учащихся в Школе-интернате являются следующие:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых качествах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- своевременная модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы-интерната.

3.2. Способы организации питания:

3.2.1. Школа-интернат самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы-интерната, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.2.2. Предоставление питания обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные работники из числа заместителей, педагогов и воспитателей, обслуживающего персонала школы.

3.2.3. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.2.4. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

3.3. Режим питания:

3.3.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

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

3.4. Условия организации питания:

3.4.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены производственные

помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

3.4.2. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Школе-интернате осуществляет поставщик определяемый 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».

3.5. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест обеденного зала установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие кухни, 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 СанПиН в Российской Федерации.

3.6. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений;
- копии примерного 14-тидневного меню, согласованного с Комитетом социального питания Санкт-Петербурга;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены или обеспечения чистой (кипяченой воды);
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- контракты на поставку продуктов питания;
- графики дежурств;
- рабочий лист ХАССП
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и т.п.).

3.7. Администрация Школы-интерната обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.8. Питание в Школе-интернате организуется на основе рациона питания и перспективного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с

рекомендуемой СанПиН формой составления меню, пищевой ценностью приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.9. Примерное меню утверждается директором Школы-интерната.

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками пищеблока Школы-интерната №2.

3.11. Директор Школы-интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

4. Меры по улучшению организации питания

4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями, воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся 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 направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

5. Порядок организации питания учащихся в Школе-интернате

5.1. Ежедневные меню согласовываются с директором Школы-интерната, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

5.2. Пищеблок Школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме работы Школы-интерната.

5.3. Обучающиеся групп ГПД школы-интерната обеспечиваются 2-х разовым горячим питанием. Воспитанники групп Интернат, ночующих в школе-интернате, обеспечиваются 5-ти разовым питанием.

5.4. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам (группам) в соответствии с графиком работы столовой. График работы столовой утверждается директором Школы-интерната ежегодно.

5.5. Дежурный воспитатель обеспечивает сбор и обработку сведений о количестве обучающихся в классах и воспитанников в группах на каждый день, осуществляет ежедневную коррекцию наполняемости классов и передает сведения ответственному за организацию питания.

5.6. Классный руководитель, обеспечивает постановку обучающихся на питание и

передачу сведений о количестве обучающихся в группах ГПД и Интернат.

5.7. Ответственный за организацию питания в Школе-интернате обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в классах и воспитанников в группах на каждый день.

5.8. Сопровождающие классные руководители, учителя, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействие работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в соответствии с Положением о бракеражной комиссии Школы-интерната.

5.10. Ответственное за организацию горячего питания лицо в Школе-интернате выполняет следующие функции:

- несет ответственность за заполнение журнала учета фактической посещаемости обучающихся и воспитанников;
- несет ответственность за заполнение журнала учета выдачи продуктов, закладки продуктов, бракеража и иных документов;
- оформляет необходимую документацию для обеспечения питанием обучающихся и воспитанников;
- проверяет ежедневное меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Директор школы:

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

6.2. Ответственные за питание осуществляют обязанности, установленные приказом директора школы.

6.3. Заведующая хозяйством:

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

6.4. Заведующая производством (шеф-повар):

- выполняет обязанности в рамках должностной инструкции по профстандарту;
- соблюдение норма СанПин, ХАССП.

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

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

6.6. Классные руководители (воспитатели):
- представляют информацию дежурному воспитателю (ответственному за организацию питания) в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся на следующий учебный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную заявку об организации горячего питания обучающихся;
- ведут ежедневный табель учета присутствия обучающихся и стоящих на питании;
- ежемесячно сдают ответственному за питание, заместителю директора по ВР табелей учета присутствия обучающихся и стоящих на питании за предыдущий месяц ;
- 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 горячим питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

6.7. Родители:
- сообщают классному руководителю (воспитателю, дежурному воспитателю) о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- 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;

7. Контроль за организацией школьного питания.

7.1. Контроль за организацией питания, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

7.2. Текущий контроль организации питания учащихся осуществляет специально созданный Совет по питанию в соответствии с Положением о Совете по питанию Школы-интерната.

7.3. С целью повышения качества и эффективности организации питания обучающихся, выявления пищевых предпочтений обучающихся и их корректировки для формирования навыков здорового питания, подготовки предложений, направленных на улучшение системы организации питания, выявления степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством питания обучающихся в Школе-интернате создаются следующие дополнительные условия для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся.

7.3.1 Принимаются заявления от родителей (законных представителей), не являющихся членами Совета по питанию Школы-интерната, о желании участвовать в мониторинге качества организации питания, ответ на обращение направляется в срок не более 5 рабочих дней, издается приказ о проведении мониторинга качества организации питания.

7.3.2 Организуется обучение родителей (законных представителей), подавших заявления о желании участвовать в мониторинге качества организации питания, их общественным компетенциям и формирование новых компетенций в области взаимодействия с общественными органами Школы-интерната.

7.3.3 Для родителей (законных представителей), подавших заявления о желании участвовать в мониторинге качества организации питания и прошедших обучение, без нарушения режима питания обучающихся и производственного процесса при условии соблюдения правил техники безопасности, СанПиН, правил личной гигиены, требований к санитарной одежде, сменной обуви, средствам индивидуальной защиты органов дыхания, предоставленных Школой- интернатом, проводится мониторинг качества организации питания в сопровождении ответ-ственного за организацию питания в Школе-интернате.

7.3.4 В процессе проведения мониторинга качества организации питания ответственный за организацию питания в Школе-интернате должен по запросу родителей (законных представителей) предоставить в любой форме информацию об особенностях организации питания в Школе-интернате, результатах работы бракеражной комиссии, результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля, организовать снятие пробы блюда или рациона из меню текущего дня с использованием одноразовой посуды, предоставленной Школой-интернатом.

7.3.5 По окончании проведения мониторинга качества организации питания родители (законные представители) могут подать заявления на имя председателя Совета по питанию, высказав свои предложения по повышению качества и эффективности организации питания обучающихся, которые должны быть рассмотрены на ближайшем заседании Совета по питанию.

7.4. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения его директором школы-интерната № 2