

ПРИНЯТО
на Педагогическом совете
с учетом мотивированного мнения родителей
и обучающихся
Протокол 10.08.2021 №4

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы:


Н.С. Фукалова
Приказ от 10.08.2021 №86



Положение об организации питания обучающихся учреждения

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся учреждения в дальнейшем - «Положение», разработано на основании:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32;
- Постановления Правительства Удмуртской Республики от 08.11.2017г. №440 «Об утверждении норм материального обеспечения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;
- Постановление Правительства Удмуртской Республики от 20.11.2018г. №488 «Об утверждении Порядка обеспечения двухразовым питанием за счет средств бюджета Удмуртской Республики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающих в образовательных организациях, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы»;
- Устава учреждения.

1.2. Основными задачами организации питания обучающихся, воспитанников в учреждении являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет общие принципы организации питания обучающихся, воспитанников в учреждении;

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность в сфере организации питания в учреждении.

1.5. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

2. Общие принципы организации питания в учреждении

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

2.2. Руководитель учреждения назначает приказом ответственного за организацию питания, который отслеживает дифференцированность меню по возрастным группам с 7-11 лет и с 12-18 лет, выполнение норм потребления пищевых веществ, калорийности пищи по возрастным группам.

2.3. Для обучающихся учреждения, постоянно проживающих в интернате, предусматривается организация 5-и разового питания в соответствии с утвержденным 14-дневным меню и обеспечивает 100% выполнение натуральных норм питания на одного ребенка в день.

2.4. В обязанности Учреждения входит обеспечение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающих в Учреждении, бесплатным двухразовым питанием, путем получения набора продуктов для приготовления пищи в домашних условиях. В расчеты норм питания берется за основу суточная норма - 60% от среднесуточной нормы питания, установленной для обучающихся, проживающих в учреждении.

2.5. Бракеражная комиссия в учреждении создается на текущий учебный год приказом руководителя учреждения в составе медицинского работника, шеф-повара, заместителя руководителя учреждения.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом. На бракеражную комиссию возлагается ответственность за снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

2.6. Ответственность за организацию питания в учреждении несет руководитель учреждения.

3. Порядок организации питания

3.1. Работники столовой выдают на закрепленные за классами столы количество порций, в соответствии с заявкой на количество питающихся.

3.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются руководителем учреждения.

3.3. Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность в течение 7 дней в неделю в режиме работы учреждения.

3.4. В учреждении установлен режим предоставления питания в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32. Ежегодно, в начале учебного года составляется график приема пищи и утверждается приказом руководителя Учреждения.

3.5. Для организации питания детей в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий выдается сухой паек. (Приложение № 2)

3.6. Питание организуется по класс - группам в сопровождении педагогов (учителей, воспитателей) в соответствии с режимом предоставления питания обучающимся.

3.7. Заместитель директора по ВР учреждения обеспечивает дежурство педагогов и обучающихся в помещении столовой.

3.8. Дежурные педагоги и обучающиеся соблюдают санитарно-гигиенические требования, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.9. Воспитатели ежедневно ведут табель учета установленной формы по посещаемости столовой воспитанниками. Табель сдается в последний день месяца или первый день следующего в бухгалтерию.

3.10. Педагоги (учителя, воспитатели) организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о здоровом, правильном питании и несут персональную ответственность за организацию питания учащихся класса, группы и охват горячим питанием учащихся класса.

4. Порядок предоставления питания обучающимся, не проживающим в учреждении (обучение на дому)

4.1. Питание для обучающихся на дому предоставляется учреждением исходя из среднегодового количества учебных дней без выходных (суббота, воскресенье), праздничных и каникулярных дней.

4.2. Родители (лицо их замещающее) обязан представить следующий перечень документов, необходимых для обеспечения бесплатным питанием обучающихся на дому:

- заявление родителей (лиц их замещающих) (Приложение №1);
- документ, удостоверяющий личность родителя (лиц их замещающих).
- копия справки врачебной комиссии об обучении ребенка на дому.

4.3. Учреждение предоставляет продуктовый набор в виде натуральных продуктов, который выдается в конце текущего месяца.

4.4. Продуктовый набор выдается родителям (или лицами их замещающим) по акту, на основании документа, удостоверяющего личность родителя (или лиц их замещающих).

4.5. Продуктовый набор выдается один раз в месяц в соответствии с 2-х разовым горячим питанием.

4.6. Продуктовый набор должен соответствовать сбалансированности и калорийности питания. Утвержденные наборы продуктов для детей, обучающихся на дому включают все необходимые детям группы продукты, ассортимент которых может меняться в пределах рекомендованного набора (Приложение №3).

4.7. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся с надомной формой обучения устанавливается в соответствии с нормами законодательства РФ, УР..

4.8. Стоимость питания может изменяться в течение года в зависимости от изменения рыночной стоимости продуктов питания.

4.9. Организация выдачи набора продуктов в учреждении осуществляется кладовщиком учреждения, после издания приказа руководителя «О выдаче продуктов питания» в присутствии комиссии.

Приложение № 1
к Положению об организации
питания обучающихся учреждения

Директору ГКОУ УР «Озоно-Чепецкая школа-интернат»

Родителя (или лица его замещающего)

заявление.

Прошу предоставить бесплатное двухразовое питание в учебный день для моего ребенка

(Ф.И.О., дата рождения, класс)

на период с _____ по _____

на основании представленных документов: паспорт серия _____ № _____
выдан _____
(где, кем, когда)

Копия справки клинико-экспертной комиссии № _____ от _____ протокол № _____
от _____ на срок _____

Дата « _____ » _____ 20__ год

Подпись _____

Приложение № 2
к Положению об организации
питания обучающихся учреждения

**ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ДЕТЕЙ В ПУТИ СЛЕДОВАНИЯ К МЕСТУ ОТДЫХА И ОБРАТНО, ПРИ ПРОВЕДЕНИИ
ПОХОДОВ, ЭКСКУРСИЙ, РАЗЛИЧНЫХ ВНЕШКОЛЬНЫХ И ВЫЕЗДНЫХ
МЕРОПРИЯТИЙ**

1. Молоко стерилизованное витаминизированное в асептической упаковке из комбинированного материала емкостью 0,2 л.
2. Творожные продукты термизированные (не требующие хранения при пониженной температуре) с массовой долей жира до 15% в индивидуальной (на одну порцию) упаковке массой нетто до 150 г.
3. Продукты молочные на основе йогурта термизированные (не требующие хранения при пониженной температуре) с массовой долей жира до 6% в индивидуальной (на одну порцию) упаковке массой нетто до 200 г.
4. Булочные изделия несдобные мелкоштучные (массой до 100 г) или хлеб (из пшеничной и ржаной муки в нарезке по 20-30 г) витаминизированные (обогащенные витаминами и железом) в индивидуальной упаковке.
5. Булочные изделия сдобные мелкоштучные (массой до 50 г) витаминизированные (обогащенные витаминами и железом) в индивидуальной упаковке.
6. Хлебцы хрустящие для диетического питания.
7. Консервы плодовые или овощные для детского питания в банках с легкооткрываемыми крышками массой нетто до 150 г.
8. Консервы мясные (рыбные) или мясорастительные (рыборастительные) для детского питания в банках с легкооткрываемыми крышками массой нетто до 150 г.
9. Овощи и фрукты свежие (желательно, устойчивые к транспортировке) мытые в индивидуальной упаковке.
10. Соки фруктовые и овощные в индивидуальной упаковке объемом до 0,2 л.
11. Орехи (фундук, миндаль, кешью, кедровые, грецкий орех) сушеные (не обжаренные) без скорлупы, без соли, фасованные массой нетто до 30 г.
13. Сухие завтраки типа «мюсли» (смеси злаков, злаковых хлопьев, орехов, сухофруктов) или крупяные изделия (хлопья, палочки, фигурные изделия, хлебцы), фасованные массой нетто до 30 г (несладкие – любой массой).
14. Кондитерские изделия (в ограниченном ассортименте – печенье, вафли с молочно-жировой начинкой, ирис тираженный, зефир, шоколад) витаминизированные или обогащенные железом (гемоглобином) в индивидуальной упаковке массой нетто не более 25 г на одного человека.
15. Вода питьевая высшей категории негазированная, расфасованная в емкости объемом до 0,5 л (для индивидуального использования) или в емкости большего объема (для коллективного использования при условии обеспечения одноразовыми стаканами).

Приложение № 3
к Положению об организации
питания обучающихся учреждения

Список рекомендуемого набора продуктов питания учащихся с

1	Хлеб пшеничный
2	Хлеб ржаной
3	Крупы и макаронные изделия
4	Картофель
5	Овощи свежие
6	Фрукты свежие
7	Мясо
8	Мясо птицы
9	Молоко
10	Рыба
11	К/м продукты
12	Творог
13	Сыр
14	Сметана
15	Масло растительное
16	Яйцо(шт)
17	Сок
18	Чай
19	Кофейный напиток
20	Соль
21	Изделия кондитерские

ограниченными возможностями здоровья, обучающихся на дому