

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Свердловской области «Нижнетагильская школа №1, реализующая
адаптированные основные общеобразовательные программы»
(ГБОУ СО «Нижнетагильская школа №1»)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СО
«Нижнетагильская школа №1»
Е.В. Филиппова
«31» августа 2022 г.
Приказ от «31» августа 2022 г. № 74/1

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в столовой ГБОУ СО «Нижнетагильская школа № 1»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Закона Свердловской области от 15.07.2013 № 78-ОЗ "Об образовании в Свердловской области", уставом ГБОУ СО «Нижнетагильская школа №1» (далее - ОУ).

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в ОУ 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;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОУ

2.1. При организации питания ОУ руководствуется СанПиН 2.4.2.3286-15 «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», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26 (далее - СанПиН).

2.2. В ОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

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

2.4. Питание обучающихся организуется за счет субвенций областного бюджета.

2.5. Для обучающихся ОУ предусматривается:

- 2-разовое горячее питание (завтрак и обед) для обучающихся 1 - 9 классов с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов, детей-сирот.

2.6. Организатором питания является ОУ.

2.7. Питание в ОУ организуется на основе примерного 10-недельного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет. Реализация продукции, не предусмотренной меню, не допускается.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.2.3286-15 «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».

2.9. Организацию питания в ОУ осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.10. Ответственность за организацию питания в ОУ несет директор учреждения.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ, ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ГОТОВЫХ БЛЮД

3.1. Пищевые продукты, поступающие в ОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет ответственный по питанию, который делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2°C до +6°C. Холодильные камеры обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов;

- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.

3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка.

3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

3.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

4. ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВЛЕНИЮ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в ОУ.

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2–3 раза в неделю.

4.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5. ВЫДАЧА ГОТОВОЙ ПИЩИ

5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

5.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

6. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

6.1. Бесплатное питание (завтрак или обед) предоставляется детям из числа: детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области; детей из многодетных семей;

обучающихся, получающих начальное общее образование. Бесплатное двухразовое питание (завтрак и обед) предоставляется обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детям-инвалидам.

Для назначения дополнительной меры социальной поддержки заявителем дополнительно предоставляется страховое свидетельство обязательного пенсионного страхования (СНИЛС).

6.2. Бесплатное питание предоставляется на основании документов, подтверждающих статус обучающихся.

Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несет классный руководитель.

6.3. Списки обучающихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.

6.4. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной основе.

6.5. Классный руководитель ставит на питание обучающихся до 10.00 на следующий учебный день и вносит количество обучающихся в табель по питанию.

6.6. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учету питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В ОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) положение об организации питания обучающихся;
- 2) приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;
- 3) график питания обучающихся;
- 4) пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание;
- 5) табель по учету питающихся;
- 6) справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Директор ОУ:

- несет ответственность за правильную организацию питания обучающихся;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;

Заведующий производством (шеф-повар), заведующий складом:

- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в организации на необходимое количество продуктов;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для учреждения;
- контролирует организацию доставки продуктов в ОУ, соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 56329272446943365375691549892248362578707919185

Владелец Филиппова Екатерина Викторовна

Действителен с 27.03.2023 по 26.03.2024