

Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
«Донецкая специальная школа – интернат № 28»  
Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
«Донецкая специальная школа – интернат № 28»

РАССМОТРЕНО

на Педагогическом совете  
ГКОУ «Донецкая СШИ № 28»  
Протокол № 4 от «09» 01.10.14



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГКОУ «Донецкая СШИ № 28»  
С. В. Дермен  
от «09» 01.10.14

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания в**  
**Государственном казенном общеобразовательном учреждении**  
**«Донецкая специальная школа – интернат № 28»**

**1 Общие положения.**

1.1. Положение об организации питания в ГКОУ «Донецкая СШИ № 28» разработано на основе ст. 37 Федерального Закона от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.2. Данное Положение устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся ГКОУ «Донецкая СШИ № 28», а также регулирует отношения между администрацией школы- интерната и родителями (законными представителями).

**2 Цели и задачи.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся школы-интерната питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность 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 незащищённых, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- 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 в школе – интернате.**

3.1. Организация питания обучающихся школы-интерната является отдельным обязательным направлением деятельности ГКОУ «Донецкая СШИ № 28»

3.2. Организация питания в школе – интернате возлагается на администрацию, медицинский персонал и службу, занимающуюся доставкой продуктов питания



(заведующая складами) и непосредственным приготовлением пищи (работники пищеблока).

3.3. Питание организуется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45

3.4. Для организации питания обучающихся школы-интерната используются специальные помещения (пищеблок, столовая), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- наличие столовой;
- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, 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 санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.5. Контроль за составлением меню, за организацией и качеством продуктов, поступающих с баз снабжения, качеством приготовления пищи осуществляют диетсестра.

3.6. Перед раздачей пищи медицинский работник проводит пробу блюд, записывает в специальный бракеражный журнал оценку и разрешение на выдачу. Пробу пищи также может снимать представитель администрации школы-интерната, специально созданной комиссии.

3.7. Для постоянного контроля за качеством и правильностью организации питания обучающихся в школе-интернате обязательна следующая документация:

- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой суммарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал регистрации меню – раскладок;
- журнал подсчета калорийности и химического состава пищи;
- результаты лабораторных анализов пищи;
- «Журнал здоровья»;
- сертификаты на все завозимые продукты.

3.8. Столовая работает в соответствии с режимом учреждения и обеспечивает 2-5-кратный прием пищи.

3.9. Питание в школе-интернате осуществляется в соответствии с нормами питания воспитанников детских домов и школ-интернатов для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (на одного человека в граммах в день).

3.10. В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: мытье полов, удаление пыли с мебели, оборудования, радиаторов отопления, подоконников, мытье и дезинфекция раковин, еженедельная обработка стен с применением моющих средств, очищение оконных стекол и осветительной арматуры. Генеральная уборка проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

3.11. К работе на пищеблоке допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и имеющие медицинскую книжку (медицинский осмотр ежегодно).

3.12. Приготовлением пищи занимаются повара, имеющие соответствующую квалификацию.

3.13. Для контроля за организацией питания обучающихся в школе-интернате создается комиссия, в состав которой входят: директор, один из педагогов (дежурный воспитатель), ответственный за питание медицинский работник, представители родительского комитета.

Комиссия:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие их меню, полноту закладки продуктов;
- соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- принимает участие в разработке графика и правил посещения обучающимися столовой под руководством педагога.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно – эпидемиологических требования, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

#### **4 Порядок организации питания обучающихся**

4.1. Питание обучающихся организуется за счёт бюджетных средств.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы-интерната, меню с указанием сведений об объёмах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы школы-интерната и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам в соответствии с режимом учебных занятий. В школе-интернате режим предоставления питания утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. Организация обслуживания обучающихся питанием осуществляется путём предварительной сервировки столов.

4.6. Обучающиеся приходят в столовую организованно в сопровождении педагога, который обеспечивает порядок и следит, чтобы все дети и в полном объеме принимали пищу, формирует культурно – гигиенические навыки, правила поведения за столом.

4.7. Обучающиеся питаются в учебные дни: дети, проживающие в интернате – 5 раз в день, проходящие – 2 раза (завтрак, обед).

4.8. Питание для всех обучающихся бесплатное.

4.9. Ежедневно ответственный педагог сдаёт сведения по количеству питающихся обучающихся школы-интерната на текущий учебный день диетсестре.

#### **5 Обязанности персонала по организации питания.**

5.1. Все работники обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.

5.2. Работники пищеблока обязаны в целях профилактики пищевых отравлений и желудочно – кишечных заболеваний четко выполнять санитарный режим, своевременно проходить медосмотр, соблюдать технологию приготовления блюд.

5.3. Медицинские работники, ответственные за организацию питания, обязаны тщательно осуществлять контроль за качеством поставляемых в учреждение продуктов и качеством готовой пищи, за соблюдением натуральных норм питания.

5.4. Администрация учреждения обязана способствовать повышению степени индустриализации школьного питания и совершенствованию технологии производства пищевой продукции, транспортного обеспечения, своевременный ремонт помещений и технологического оборудования.

#### **6 Финансирование и контроль питания в школе – интернате.**

6.1. Питание является одной из защищенных статей и финансируется из федерального бюджета и софинансирование республиканского бюджета.

6.2. Контроль целевого использования, учёта поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия ГКОУ «Донецкая СШИ № 28».

6.3. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.