

Рассмотрено на
заседание педагогического совета
ГКОУ КК школы-интерната
ст-цы Новопокровской
Протокол № 1 от 29.08.2024 г.

Утверждаю
Директор ГКОУ КК школы-
интерната
ст-цы Новопокровской
С.И.Титова
Приказ № 203 от 29.08.2024г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой
и организации горячего питания обучающихся
в ГКОУ КК школе-интернате ст-цы Новопокровской

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

«Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10) и Уставом школы-интерната.

1.2. Школьная столовая является структурным подразделением школы-интерната, предназначенным для организации питания обучающихся.

1.3. Школьная столовая размещается в здании школы-интерната. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

1.4. Работники столовой входят в штатное расписание работников школы-интерната, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором школы-интерната.

1.5. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы-интерната.

1.6. Организация питания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, Уставом школы-интерната и настоящим Положением.

1.7. Администрация школы-интерната несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

2. Основные задачи.

2.1. Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года;
- 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.

3. Организация питания.

3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.

3.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляют повара школьной столовой. В своей деятельности повара школьной столовой подчиняются директору школы-интерната.

3.3. Для обучающихся школы-интерната предусматривается следующая форма организации питания:

- для всех обучающихся 1-9 классов, не проживающих в школе-интернате – двухразовое горячее питание (завтрак, обед);
- для обучающихся 1-9 классов, проживающих в школе-интернате учебную неделю - пятиразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

3.4. Обеспечение обучающихся горячим питанием производится на бесплатной основе.

3.5. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы-интерната.

3.6. Горячее питание предоставляется обучающимся только в учебные дни.

3.7. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием краевых и федеральных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется ежедневный табель посещаемости, в бухгалтерию в 8 часов 30 минут ежедневно подаётся рапортчик по количеству проживающих и приходящих детей.

3.8. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания возлагается на медицинскую сестру школы-интерната. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе-интернате.

3.9. Классные руководители ежедневно подают сведения заместителю директора по воспитательной работе о количестве обучающихся, присутствующих в школе-интернате (согласно классному журналу).

3.10. Медицинская сестра школы-интерната несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания количеству обучающихся, присутствующих в школе-интернате.

3.11. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы-интерната.

3.12. При организации питания школа-интернат руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и

продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

3.13. В школьной столовой установлен график питания обучающихся, который корректируется каждый учебный год.

3.14. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурного воспитателя и учителей. Дежурные учителя контролируют соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи. Воспитатель накрывает первый, второй завтрак для обучающихся.

3.15. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного циклического десятидневного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы-интерната. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утверждённое меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

3.16. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.17. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.18. К поставке продовольственных товаров для организации питания в школе-интернате допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, при наличии:

- санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- организации доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовую за счет средств поставщика.

7. Заключение.

В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

- организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;
- оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся;
- изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся.