**1. Общие положения.**

1.1. Положение об организации питания (далее - "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы-интерната и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации питания воспитанников, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

* Законом РФ "Об образовании"
* Уставом школы

## ФЗ №52от 30.03.1999 (ред. от 13.07.2020) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ред. от 08.08.2024) ;

* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
* СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.

1.4. Организация питания обучающихся осуществляется в столовой школы-интерната, работающей на сырье.

1.5. Обучающиеся школы-интерната обеспечиваются питанием в соответствии с утвержденными нормами и методическими рекомендациями по организации питания.

1.6. Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов.

1.7. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе-интернате.

1.8. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором школы-интерната.

1.9. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.10. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**2. Основные цели и задачи.**

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

• обеспечение воспитанников 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 воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

• пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

• социальная поддержка воспитанников из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

• модернизация школьных пищеблоков 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 воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности школы-интерната.

3.2. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

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

• 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.

3.4.​ В пищеблоке постоянно должны находиться:

• журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

• журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

• журнал здоровья;

• журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

• ведомость контроля рациона питания;

• ежедневные меню;

• технологические карты на приготовляемые блюда;

• копии примерного 14-дневного меню

• документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

3.6. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы - интерната, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. Для обучающихся с круглосуточным пребыванием в школе-интернате предусматривается организация шестиразового питания (завтрак, II завтрак, обед, полдник, ужин, II ужин ).

Для обучающихся приходящих организовано трехразовое горячее питание (завтрак, обед и полдник).

3.8. В школе-интернате установлен следующий режим предоставления

питания обучающимся:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Прием пищи** | **Группы учащихся** | **Время** |
| Первый завтрак | 1-10 классы  (ночующие обучающиеся) | 08.00 – 08.15 |
| Второй завтрак | 1- 4 классы | 10.15 – 10.30 |
| 5-10 классы | 11.15 – 11.30 |
| Обед | 1-4 классы | 13.05 – 13.35 |
| 5-10 классы | 14.05 – 14.35 |
| Полдник | 1-14 классы | 15.50 – 16.05 |
| 5-10 классы | 16.15 – 16.30 |
| Ужин | 1-10 классы  (ночующие обучающиеся) | 19.00 – 19.15 |
| Второй ужин | 1-10 классы  (ночующие обучающиеся) | 20.00 – 20.15 |

3.9.Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания обучающихся в школе - интернате осуществляют поставщики пищевых продуктов, прошедшие конкурсный отбор. Поставщик должен иметь специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

3.11. Директор школы - интерната является ответственным лицом за организацию обучающихся питанием.

**4. Порядок организации питания в школе-интернате.**

4.1. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором школы-интерната.

4.2. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы школы-интерната.

4.4. Сопровождающие учителя и воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, помогают учащимся, которые не могут есть самостоятельно, в приеме пищи , контролируют личную гигиену воспитанников перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы-интерната. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.7. Приказом директора школы–интерната из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4.8. Ответственное лицо за организацию питания в школе-интернате в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, Уставом школы, функциональными обязанностями, приказами по школе, распоряжениями директора общеобразовательного учреждения, настоящим Положением.

4.9. Ответственный за организацию питания должен опираться на следующие нормативные документы:

* СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

4.10. Ответственный за питание:

1. проверяет:

- ассортимент поступающих продуктов питания,

- качество поступающих пищевых продуктов, сроки их реализации и условия хранения,

- качество готовых блюд,

- выборочно проверяет закладку продуктов,

- наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования, правильность его расстановки;

2) контролирует:

- предварительное составление меню на 10 дней,

- поступление на пищеблок сырой продукции и выход готовых блюд,

- отбор и хранение суточной пробы пищи,

- соблюдение санитарно-гигиенических норм приготовления блюд,

- санитарный режим пищеблока,

- обеспеченность производственным инвентарём, кухонной и столовой посудой,

- организацию мытья посуды и производственного инвентаря, использование моющих и дезинфицирующих средств,

- регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней,

3) производит контрольные завесы продукции на соответствие нормам;

4) ведет или контролирует ведение соответствующей документации

5)принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;

6) следит за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд

7) дегустирует приготовленную пищу.

**5. Контроль за организацией питания в школе-интернате.**

5.1. Контроль за организацией питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции согласно программам ХАССП, «Меркурий», реализуемых в школе-интернате осуществляется контролирующими органами.

5.2. Текущий контроль за организацией питания обучающихся в школе-интернате осуществляют медицинский персонал школы (при наличии), ответственный за организацию питания, бракеражная комиссия.

**ГКОУ «Специальная (коррекционная) школа-интернат №5» г.Оренбурга**

|  |
| --- |
| 460004 Оренбургская область, г.Оренбург, ул Бебеля, 43,  ИНН 5611027118 ОГРН 1035607500840  тел. (3532) 569005 |

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено  На педагогическом совете  № \_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.  Рассмотрено  на заседании родительского комитета  № \_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.  Рассмотрено на заседании  Ученического Совета  № \_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГКОУ«Специальная (коррекционная) школа-интернат № 5»  г. Оренбурга  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Конева Е.Г./  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г. |

**Положение**

**об организации питания учащихся**

Государственного казенного общеобразовательного учреждения

«Специальная (коррекционная) школа-интернат №5» г. Оренбурга