

«Принято»

Педагогическом советом
государственного казенного
общеобразовательного учреждения
Пензенской области
«Головинщинская школа-интернат
для обучающихся по адаптированным
образовательным программам»

Протокол № 4
от «28» 03 2022г.

«Утверждаю»

Директор
государственного казенного
общеобразовательного учреждения
Пензенской области
«Головинщинская школа-интернат
для обучающихся по адаптированным
образовательным программам»


О.А.Губарева
Приказ № 8-04
от «01» 04 2022г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**государственного казенного
общеобразовательного учреждения Пензенской области
«Головинщинская школа-интернат для обучающихся
по адаптированным образовательным программам»**

с. Головинщино

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение составлено в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Правительства Пензенской области № 942-пП от 31.12.2014 «О реализации мер социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, проживающих в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, обучающихся за счет средств бюджета Пензенской области», Уставом государственного казенного общеобразовательного учреждения Пензенской области «Головинщинская школа-интернат для обучающихся по адаптированным образовательным программам» (далее – Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано с целью установления единых требований к организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья обучающихся (воспитанников) с ограниченными возможностями здоровья (далее – с ОВЗ).

1.3. Питание в Учреждении обеспечивается за счет средств регионального бюджета.

1.4. Обучающиеся (воспитанники) с ОВЗ Учреждения обеспечиваются питанием в соответствии с учрежденными нормами и методическими рекомендациями по организации питания.

2. Организация горячего питания в Учреждении.

2.1. Для организации питания обучающихся (воспитанников) с ОВЗ используются специальные помещения (столовая), соответствующая 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.

2.2. В соответствии с Постановлением Правительства Пензенской области от 31.12.2014 № 942-пП, утверждены нормы обеспечения питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, которые распространены также на обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, проживающих в организации, осуществляющей образовательную деятельность, обучающихся за счет

средств бюджета Пензенской области и находящихся на полном государственном обеспечении.

2.3. Для обучающихся (воспитанников) в Учреждении организуется:

6-разовое питание в сутки для проживающих в интернате;

2-разовое питание в сутки для приходящих на учебные занятия.

2.4. В Учреждении разрабатывается меню. Меню утверждается директором Учреждения.

Перспективное меню разрабатывается на период – две недели, для каждой возрастной группы детей.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

2.5. В столовой, в доступных для родителей и детей местах размещается ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

2.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике.

2.7. В пищеблоке должны находиться:

журнал бракеража готовой пищевой продукции;

журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

гигиенический журнал сотрудников;

журнал учета температурного журнала режима холодильного оборудования;

копии перспективного 14 – дневного меню, утвержденного директором Учреждения;

ежедневные меню;

технологические карты наготавливаемые блюда;

приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия и др.)

2.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся (воспитанников) осуществляется работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.9. Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания обучающихся (воспитанников) в Учреждении осуществляется путем заключения государственных контрактов с производителями и поставщиками.

2.10. Обучающиеся не могут быть допущены к дежурству по кухне: к сервировке и уборке столов. Во время дежурства на кухне взрослые должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

3. Порядок организации питания обучающихся (воспитанников) в Учреждении.

3.1. Питание обучающихся (воспитанников) в Учреждении организуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания в общеобразовательных учреждениях, утвержденными установленными порядками.

3.2. Часы приема пищи устанавливаются графиком работы столовой и правилами внутреннего распорядка обучающихся.

3.3. Питание обучающихся (воспитанников) организуется на бесплатной основе.

3.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме 7 –дневной рабочей недели.

3.5. Сопровождающие педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.6. Руководитель Учреждения, совместно с медицинской сестрой, осуществляет контроль соблюдения графика питания обучающимися (воспитанниками), принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4. Заключительные положения

4.1. Настоящее Положение об обеспечении бесплатным горячим питанием обучающихся в ГКОУ «Головинщинская школа – интернат» является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете школы и утверждается приказом директора организации, осуществляющей образовательную деятельность.

4.2. Положение принимается на неопределенный срок.

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