

Рассмотрено и рекомендовано
к утверждению на заседании
педагогического совета
ГКОУКО «Козельская школа -интернат»
Протокол № 2 от « 05 » 11 2024 г.

«Утверждаю»
Директор
ГКОУКО «Козельская школа -интернат»
Приказ № 11 от « 08 »



**Положение
о случаях и порядке обеспечения двухразовым питанием обучающихся
за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета
В ГКОУКО «Козельская школа-интернат»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с постановлением Правительства Калужской области от 30.04.2015 № 249 «Об утверждении положения о случаях и порядке обеспечения питанием обучающихся за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета» (в ред. от 22.05.2017 № 313, от 10.04.2020 № 290, от 25.05.2022 № 384), и определяет порядок и случаи обеспечения питанием обучающихся ГКОУКО «Козельская школа-интернат» (далее - Учреждение) за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета Калужской области.

Обеспечение питанием обучающихся осуществляется в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН).

1.2. Директор Учреждения является ответственным за организацию и полноту охвата обучающихся питанием за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета.

1.3. Порядок учёта, в том числе формы учёта, обеспечения питанием обучающихся за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета разрабатывается Учреждением и утверждается приказом директора Учреждения на начало учебного года.

1.4. Право обучающегося на питание за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета наступает с первого учебного дня и прекращается со дня издания приказа директора Учреждения о его отчислении.

1.5. Обеспечение питанием обучающихся осуществляется Учреждением в пределах доведенных лимитов бюджетных обязательств и в соответствии с бюджетной сметой, утверждаемыми в установленном порядке министерством образования и науки Калужской области.

2. Порядок организации питания.

2.1. Питанием за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета обеспечиваются обучающиеся по очной форме обучения, относящиеся к следующим категориям: - обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, зачисленные приказом Учреждения на обучение по адаптированным общеобразовательным программам, не проживающие в общеобразовательной организации.

2.2. Режим питания в учреждении определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32.

2.3. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в школе-интернате созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

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

2.4. Администрация школы-интерната обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.5. Администрация школы-интерната совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

2.6. Меню-требование утверждается директором школы-интерната.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.8. Контроль за соблюдением утвержденных норм питания на одного ребенка, за организацией и качеством поступающих продуктов в школу-интернат, качеством приготовления пищи осуществляется медицинскими работниками.

2.9. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, состав которой утверждается приказом директора школы-интерната. В состав бракеражной комиссии входят: медицинская сестра; повар; другие лица по усмотрению директора школы-интерната.

Полномочия комиссии:

- 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 требований, по результатам проверок требовать от директора школы-интерната принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.10. Перед раздачей пищи, медицинская сестра в соответствии с графиком работы бракеражной комиссии, проводит пробу блюд, записывает в бракеражный журнал оценку и разрешение на выдачу. Пробу пищи также может снимать представитель администрации школы-интерната, специально созданной комиссии.

2.11. Обслуживание горячим 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.

2.12. 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.

2.13. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе-интернате осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации.

2.14. На поставку продуктов питания заключаются контракты непосредственно школой-интернатом. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.15. Отпуск питания организуется в соответствии с графиком, утвержденным руководителем учреждения на начало учебного года.

2.16. Питание в учреждении организуется на основе примерного 14-дневного меню для детей возрастом 7-11 лет, 12-18 лет, утвержденного руководителем. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.17. В соответствии с приложением № 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения» обучающиеся обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием (завтрак и обед).

2.18. При двухразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составляет: завтрак - 20%, обед - 35%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать указанным выше нормам.

2.19. Ежедневно утвержденное меню вывешивается в обеденном зале. В меню указывается название кулинарных изделий и блюд, сведения об объемах блюд и энергетической ценности.

2.20. В учреждении ведется ежедневный учет количества фактически полученного бесплатного двухразового питания в соответствии с численностью обучающихся.

2.21. Обеспечение бесплатного двухразового питания обучающимся осуществляется только в период организации обучения (за исключением дней, когда обучающейся отсутствует в связи с лечением, проведением реабилитационных и (или) оздоровительных мероприятий в учреждениях санаторного типа, организациях здравоохранения, образования или социального обслуживания).

2.22. Взамен питания обучающему выдается продуктовый набор (сухой паек) в следующих случаях:

- при организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов.
- в случае реализации основных общеобразовательных программ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при угрозе возникновения и (или) возникновении чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации.

2.23. Ответственное лицо, назначенное приказом директора школы-интерната, обеспечивает сбор сведений о количестве питающихся на каждый день.

2.24. Педагоги (учителя, воспитатели) сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время приёма пищи.

3. Документация.

3.1. Организация питания в школе-интернате осуществляется в соответствии со следующими документами (регламентирующие, учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Порядок обеспечения двухразовым питанием обучающихся за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета
- График дежурства при закладке продуктов в котел.
- График питания обучающихся.
- Примерное двухнедельное циклическое меню.
- Меню-требование
- Технологические карты кулинарных блюд.
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

- Журнал бракеража готовой продукции.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Журнал здоровья.
- Результаты лабораторных анализов пищи.
- Контракты на поставку продуктов питания.
- Сертификаты на все завозимые продукты.
- Программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.
- Приказы

4. Срок действия

4.1. Срок действия данного Положения не ограничен.

4.2. При изменении нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность общеобразовательного учреждения, в положение вносятся изменения в соответствии с установленным законодательством порядке.