

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
«Барнаульская общеобразовательная школа № 2»

ПРИНЯТО:
Решением Педагогического совета
Протокол от 29.12.2020 № 4

УТВЕРЖДЕНО:
Директор КГБОУ
«Барнаульская общеобразовательная
школа № 2»


И.Ю.Зубкова

Приказ от 30.12.20 № 01-09/190

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся (далее - Положение) КГБОУ «Барнаульская общеобразовательная школа № 2» (далее – школа) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2013 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. Цели и задачи

2.1. Цель: обеспечить обучающихся здоровым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям и принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Задачи:

при организации питания обеспечить растущий организм детей необходимыми для его гармоничного развития и роста энергией и пищевыми веществами в правильном соответствии и достаточном количестве;

обеспечить соблюдение санитарных, гигиенических основ и эстетики питания;

соблюдать режим приема пищи;

осуществлять контроль за качеством питания.

3. Общие принципы организация питания в школе

3.1. Организация питания в школе возлагается на администрацию и медицинский персонал.

3.2. Питание осуществляется в обеденном зале школы, приготовление пищи – на базе комбината школьного питания (далее- КШП).

3.3. Составление меню, контроль за организацией и качеством продуктов, поступающих с баз снабжения, качеством приготовления пищи осуществляет КШП.

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

-журнал здоровья;

- примерное десятидневное меню, меню на каждый день.

Примерное десятидневное меню утверждается руководителем КШП и согласовывается с директором школы.

3.5. Перед раздачей пищи медицинский работник проводит пробу блюд и дает разрешение на выдачу.

Пробу пищи также может снимать представитель администрации школы, член специально созданной комиссии.

3.6. Столовая работает в соответствии с режимом учреждения. Для обучающихся организуется двухразовое питание.

3.7. Питание в школе осуществляется в соответствии с нормами питания для школ (на одного человека в граммах в день).

3.8. 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.

3.9. К работе на пищеблоке допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр (при поступлении на работу и периодические ежегодно) и имеющие медицинскую книжку.

3.10. Для контроля за организацией питания обучающихся в школе создается общественная комиссия.

3.11. Состав общественной комиссии утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года, в состав которой входят администрация школы, представители родительской общественности, педагогические работники.

3.12. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному примерному меню по набору блюд, составу и выходу блюд (рекомендуемой массе порций для обучающихся различных возрастов в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также по вкусовым качествам предлагаемых блюд;

- отсутствием в основном и дополнительном меню продуктов и блюд, запрещенных к реализации в образовательных организациях;

- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;

- санитарным состоянием и оформлением обеденного зала.

3.13. Общественная комиссия принимает участие в разработке графика и правил посещения обучающимися столовой под руководством педагога. Педагог обеспечивает порядок и следит, чтобы все дети в полном объеме принимали пищу, формирует культурно-гигиенические навыки, правила поведения за столом.

3.14. Питание для всех обучающихся бесплатное.

3.15. Общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.

4. Обязанности персонала по организации питания

4.1. Все работники обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.

4.2. Работник пищеблока обязан в целях профилактики пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний четко выполнять санитарный режим, своевременно проходить медосмотр, соблюдать технологию раздачи блюд.

4.3. Медицинские работники, ответственные за организацию питания, обязаны тщательно осуществлять контроль за качеством готовой пищи, за соблюдением натуральных норм питания.

4.4. Администрация учреждения обязана способствовать повышению уровня организации школьного питания, осуществлять своевременный ремонт помещений и технологического оборудования.

5. Финансирование питания в школе

5.1. Питание является одной из защищенных статей и финансируется из бюджета школы.

5.2. Финансовые нормы питания определяются Учредителем.