

Приложение
к приказу КОУ «Нефтеюганская школа- интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»
от « 29 » __12____2020 №__247__

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ,
ВОСПИТАННИКОВ
КОУ «НЕФТЕЮГАНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся, воспитанников (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28, Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № Сан-ПиН 2.3/2.4.3590-20, 32, 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее Правила), Постановлением Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 4 марта 2016 года N 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре» (с изменениями), Уставом КОУ «Нефтеюганская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (далее ОО).

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания обучающихся, воспитанников в ОО, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей школьного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц и родительской общественности по формированию рационов питания обучающихся, воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в ОО; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи обучающимися, воспитанниками; общественного контроля питания детей в ОО.

2. Задачи

Основными задачами организации питания обучающихся, воспитанников в ОО являются:

- Строгое соблюдение санитарных и технологических правил приготовления пищи.
- Соблюдение гигиенических основ и этики питания.
- Строгое соблюдение режима приема пищи.

3. Организация питания

3.1. Питание обучающихся, воспитанников ОО обеспечивает столовая ОО, работающая на продовольственном сырье, которая производит и выдает готовые блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

3.2. Финансовое обеспечение питания обучающихся осуществляется за счет средств Ханты-Мансийского автономного округа - Югры.

3.2.1. На условиях полного государственного обеспечения-воспитанники интерната, проживающие в ОО.

3.2.2. На условиях обеспечения двухразовым питанием в учебное время по месту нахождения образовательной организации - обучающиеся ОО.

3.3. Порядок работы столовой ОО, режим питания, руководство и контроль за организацией и качеством питания регламентируется настоящим Положением, приказом директора ОО.

3.4. Обучающиеся получают двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

3.5. Воспитанники интерната обеспечиваются 5-кратным питанием: завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин. Интервал между приемами пищи составляет не более 4 часов.

3.6. Питьевой режим организуется через установки с дозированным розливом воды или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в ОО, должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечена запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

3.7. Питание обучающихся, воспитанников осуществляется в обеденном зале столовой. Размещение обучающихся, воспитанников в обеденном зале осуществляется за столами до 6 человек, по индивидуально закрепленным местам.

3.8. Прием пищи обучающимися, воспитанниками происходит под контролем педагогов (классных руководителей, учителей-предметников, воспитателей, специалистов). Педагогические работники обучают детей правилам поведения за столом, следят за соблюдением культурно-гигиенических норм и правил.

3.9. Обеспечение питанием осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося (за исключением обучающихся (воспитанников), проживающих в образовательной организации)

3.10. В заявлении родитель (законный представитель) указывает период в течение учебного года, на который обучающийся должен быть обеспечен питанием и подтверждает свое согласие на порядок обеспечения питанием в данной образовательной организации (форма заявления родителей (законных представителей) приложение 1).

3.11. Предоставление денежной компенсации за двухразовое питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих основные общеобразовательные программы, обучение которых организовано общеобразовательными организациями на дому, осуществляется в соответствии с порядком, утвержденным Правительством Ханты-Мансийского автономного округа - Югры (форма заявления родителей (законных представителей) приложение 2).

3.12. При введении на территории автономного округа режима повышенной готовности, ограничительных мероприятий (карантина) предоставление двухразового питания обучающимся, установленного законодательством автономного округа, а также обучающимся, находящимся на полном государственном обеспечении, заменяется денежной выплатой (далее выплата).

4. Порядок производства пищевой продукции

ОО обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, в том числе:

4.1. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в ООО осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

4.2. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в ООО, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

4.3. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

4.4. Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем ООО или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

5. Формирование рациона здорового питания и меню

5.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ООО должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в [приложениях № 6-13 к Правилам](#).

- в ОО исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускается.

5.2. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

5.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

5.2.2. 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 нормам, приведенным в [таблице № 3 приложения № 10 к Правилам](#), по каждому приему пищи.

5.2.3. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

5.2.4. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в [таблице 3 приложения № 7 к Правилам](#).

5.3. В ОО разрабатывается меню. Меню утверждается руководителем организации.

5.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в [приложении № 8 к Правилам](#)).

5.5. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

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 ([приложение № 11 к Правилам](#)).

5.6. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

5.7. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска,

обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5.8. В ОО размещается в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

5.9. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, соблюдаются следующие требования:

5.9.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

5.9.2. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

5.9.3. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в ОО.

5.9.4. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

6. Обслуживание горячим питанием обучающихся, воспитанников

6.1. Отпуск горячего питания обучающимся, воспитанникам осуществляется по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, с режимом дня интерната. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

6.2. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

6.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.5. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар.

6.6. Прием пищи обучающимися, воспитанниками происходит под контролем педагогов (классных руководителей, учителей-предметников, воспитателей, специалистов). Педагогические работники обучают детей правилам поведения за столом, следят за соблюдением культурно-гигиенических норм и правил.

7. Контроль организации и качества питания

7.1. При организации контроля организации и качества питания обучающихся, воспитанников ОО руководствуется санитарными правилами, условиями государственного контракта, договорами, настоящим Положением, приказом директора ОО.

7.2. Медицинский персонал (по согласованию) или назначенное ответственное лицо ОО, должны проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в [приложении № 1 к Правилам](#)) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7.4. Ответственность и функциональные обязанности контроля качества питания обучающихся, воспитанников определяются должностными обязанностями работников ОО и приказом директора ОО.

7.5. Функции контроля качества питания могут быть возложены на дежурного администратора, мобильную группу общественного контроля. Работа мобильной группы регламентируется локальным актом ОО.

7.6. Организация контроля мобильной группой проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта.

7.7. Результаты контроля фиксируются в журналах, форма которых утверждена СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Приложение 1

к положению об организации питания обучающихся, воспитанников КОУ «Нефтеюганская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

Директору КОУ «Нефтеюганская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» _____

от _____
(ФИО заявителя полностью)

(домашний адрес)

(контактные телефоны)

заявление.

Прошу обеспечить питанием моего ребёнка

(ФИО ребенка)

ученика _____ класса, в период с 01.09.20__ г. по __.05.20__ г..

подтверждаю свое согласие на порядок обеспечения питанием в КОУ «Нефтеюганская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

« ____ » _____ 20__ г.

(подпись, расшифровка подписи)

Приложение 2

к положению об организации питания обучающихся, воспитанников КОУ «Нефтеюганская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

Директору КОУ «Нефтеюганская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

от _____
(ФИО заявителя полностью)

(домашний адрес)

(контактные телефоны)

заявление.

Прошу предоставить денежную компенсацию за питание моего ребёнка

(ФИО ребенка)

ученика _____ класса, обучение которого организовано на дому на период с .09.20 г. по .05.20 г. _____ и осуществлять выплату компенсации на лицевой счёт банковской карты.

Копии документов прилагаются.

Приложения:

- ксерокопия паспорта;

- реквизиты счета банковской карты.

Даю согласие на использование и обработку моих персональных данных для начисления и выплаты компенсации обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающим основные общеобразовательные программы, обучение которых организовано общеобразовательными организациями на дому специалистами

КОУ «Нефтеюганская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

(наименование учреждения)

Обо всех изменениях, влекущих за собой изменения в назначении и предоставлении компенсации, обязуюсь извещать в течение трёх календарных дней.

« _____ » _____ 20 ____ г. _____ / _____
(подпись, расшифровка подписи)