ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ДЕВИАНТНЫМ ПОВЕДЕНИЕМ «ЧЕЛЯБИНСКАЯ ОБЛАСТНАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ЗАКРЫТОГО ТИПА»

СОГЛАСОВАНО:
Педагогический совет
Протокол № 36
от «26» августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
ГКСУВОУОДП «Челябинская
областная специальная
общеобразовательная школа
закрытого типа»
И.М. Малхасян
Приказ № 26
от «04» сентября 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся (воспитанников) ГКСУВОУОДП «Челябинская областная специальная общеобразовательная школа закрытого типа»

Положение об организации питания обучающихся ГКСУВОУОДП «Челябинская областная специальная общеобразовательная школа закрытого типа»

1. **Основные положения**
   1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях» от 23.07.2008 г., Санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. СанПин 2.4.2.2821-10», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010г № 189.
   1.2. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (воспитанников) ГКСУВОУОДП «Челябинская областная специальная общеобразовательная школа закрытого типа» разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся (воспитанников) предоставленного за счет средств областного бюджета.
   1.3. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации питания обучающихся (воспитанников) в ГКСУВОУОДП «Челябинская областная специальная общеобразовательная школа закрытого типа».
2. **Общие принципы организации питания**
   2.1. Все обучающиеся, проживающие в спецшколе, обеспечиваются бесплатным пятиразовым питанием в соответствие с возрастной категорией в течение всего срока пребывания.
   2.2. Организация и контроль питания в спецшколе осуществляется администрацией с целью обеспечения обучающихся (воспитанников) рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, а так же предупреждения и профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний обучающихся (воспитанников), связанных фактором питания.
   2.3. Организация питания в спецшколе осуществляется силами общеобразовательного учреждения — специально закрепленным штатом.
   2.4. Организация доставки продуктов питания в столовую осуществляется на договорной основе поставщиками, имеющими правоустанавливающие документы.
   2.5. Спецшкола в деятельности по организации питания согласовывает свои действия с территориальным органом Роспотребнадзора.
   2.6. Персональная ответственность за организацию питания в спецшколе возлагается на директора.

2.7. Питание обучающимся в виде сухого пайка предоставляется в следующих случаях:

– проведение учебно – воспитательных мероприятий вне общеобразовательного учреждения.

3. Финансирование расходов на организацию питания

3.1. Финансирование расходов на организацию питания в спецшколе осуществляется за счет средств бюджета Челябинской области.

3.2. Финансирование из областного бюджета носит целевой характер и не может быть использовано на другие цели.

3.3. Контроль за целевым использованием средств осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

3.4. Лицо, ответственное за организацию питания в спецшколе назначается приказом директора.

3.5. Ответственный за организацию питания осуществляет контроль за ведением соответствующей документации.

4. Порядок организации питания

4.1. В спецшколе установлен пятиразовый режим питания обучающихся в соответствии с возрастной категорией. Режим питания, примерное десятидневное и ежедневное меню утверждается директором спецшколы.

4.2. Режим питания в спецшколе определяется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

4.3. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток.

4.4. На основании сформированного рациона питания медицинскими работниками ежедневно составляется меню-требование**,** включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, полдник, обед, полдник, ужин).

4.5. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся спецшколы составлено десятидневное меню, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также карточек-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд**.**

4.6. Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона).

4.7. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями санитарных правил.

4.8. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

4.9. При разработке меню для питания обучающихся (воспитанников) предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

4.10. Питание обучающихся (воспитанников) соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает продукты с раздражающими свойствами.

4.11. Ежедневно в рацион включается мясо, молоко, сливочное и растительное масло, кисломолочные продукты, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, включаются1 раз в 2 — 3 дня.

4.12. Ежедневно осуществляется С – витаминизация третьих блюд.

4.13. Фактический рацион питания соответствует утвержденному 10-дневному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

4.14. Ежедневно в перед входом в обеденный зал вывешивается меню**,** утвержденное директором, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

4.15. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в спецшколе осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.16. Заказ необходимых продуктов питания осуществляется заведующим складом согласно 10-дневного меню и количества детей, на основании меню-требования.

4.17. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

4.18. В спецшколе питание обучающихся (воспитанников) организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой закреплены определенные обеденные столы.

4.19. Организация обслуживания обучающихся (воспитанников) горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.20. Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурными обучающимися (воспитанниками) под руководством дежурного учителя (воспитателя).

4.21. Не допускается присутствие обучающихся (воспитанников) в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

4.22. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции

оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

5.1. Директор спецшколы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

5.2. Медицинские работники должны следить за организацией питания в спецшколе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Перед приемом пищи в обязательном порядке медицинскими работниками производится снятие проб.

5.3. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

5.4. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

5.5. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

5.6. Учет продуктов питания на складе является составной частью всей системы учета материальных ценностей, обеспечивая полную сохранность продуктов.

5.7. Доставка продуктов питания на склад осуществляется в соответствии с заключенными договорами экспедитором поставщика.

5.8. Продукты питания, поступающие на склад, проверяются заведующим складом в отношении соответствия их ассортименту, количеству веса, качеству, указанным в сопроводительном документе.

5.9. В случае сомнения в доброкачественности продуктов питания их приемка производится с обязательным участием медицинского работника.

5.10. Недоброкачественные продукты возвращаются Поставщику.

5.11. Учет продуктов питания ведется в книге учета материальных ценностей.

5.12. Отпуск продуктов со склада производится через шеф-повара на основании меню-требования.

5.13. Работники бухгалтерии систематически проверяют своевременность, полноту и правильность записей прихода и расхода продуктов питания в книге учета материальных ценностей, сверяют их с записями в бухгалтерском учете и

подтверждают правильность этих записей подписью работника бухгалтерии, проводившего проверку.

5.14. При уходе в отпуск заведующего складом производится проверка количественного наличия продуктов питания на складе, после чего склад пломбируется.

5.15. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии медсестры. Периодически (внезапно) закладка продуктов питания в котел контролируется администрацией и представителем профсоюзной организации. Перед закладкой в котел продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада.

6. Распределение полномочий участников процесса по организации и контролю питания обучающихся (воспитанников)

6.1.Директор имеет право:

- вносить предложения по вопросам улучшения качества питания обучающихся спецшколы;
- утверждать приказом лицо, ответственное за организацию питания в спецшколе;
- осуществлять общий контроль за организацией питания обучающихся (воспитанников) спецшколы.

6.2.Директор спецшколы обязан:

- обеспечивать условия для организации качественного питания;
- организовывать порядок предоставления питания обучающимся в полном объеме;
- утверждать своим приказом состав комиссии по контролю организации питания, предусмотренную разделом 7 настоящего Положения;
- организовывать порядок предоставления сухих пайков обучающимся в полном объеме при проведении учебно – воспитательных мероприятий вне спецшколы;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические правила при организации предоставления горячего питания и предоставлении сухих пайков;
- организовывать постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятиях;
- организовывать наличие в планах воспитательной работы мероприятий, направленных на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании;

6.3.Ответственный за организацию питания в общеобразовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, учителей и воспитателей по организации питания обучающихся (воспитанников);
- координирует работу по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг качества питания и контроль за организацией питания;
- контролирует санитарное состояние обеденного зала, присутствие классных руководителей, учителей и воспитателей в обеденном зале при приеме пищи обучающимися их класса, отряда.

6.4. Старший воспитатель:

- ведет книгу приказов по ежедневному учету обучающихся и постановке их на питание;
- составляет заявку медицинской сестре по количеству обучающихся для составления ежедневного меню-раскладки.

6.5. Классный руководитель, воспитатель спецшколы:

- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающихся (воспитанников);
- контролирует организацию и питание обучающихся (воспитанников) своего класса (отряда) в столовой спецшколы.

6.6. Обучающиеся (воспитанники) имеют право:

- получать ежедневное, полноценное питание;
- вносить предложения по улучшению организации и качества питания в спецшколе.

6.7. Обучающиеся (воспитанники) обязаны:

- соблюдать правила поведения в столовой;
- соблюдать культуру питания.

7. Контроль организации питания

7.1. Контроль организации питания обучающихся (воспитанников) в спецшколе осуществляется утвержденной приказом директора спецшколы бракеражной комиссией, в состав которой входят:

- директор (или представитель администрации спецшколы, назначенный директором);
- лицо, утвержденное ответственным за организацию питания;
- медицинский работник.

Бракеражная комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

7.2. Контроль организации питания осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

7.3. Медицинский работник спецшколы осуществляет медицинский контроль качества питания ежедневно.

7.4. Медицинский работник отслеживает соблюдение сотрудниками действующих санитарно — эпидемиологических норм и правил сотрудниками.

7.5. Медицинский работник регулярно проводит работу по гигиеническому воспитанию с сотрудниками учреждения, учащимися, педагогами и родителями.

8. Организация информационно-просветительской работы

8.1. Спецшкола организует постоянную информационно- просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся (воспитанников) в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий.

8.2. Классные руководители, воспитатели предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

8.3. Спецшкола организует систематическую работу с родителями (беседы, лектории и др. о роли питания в формировании здоровья человека), привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЕРЕЧЕНЬ
ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ
В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

1.Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошеная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша-«самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. N 9.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.

32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.