

Российская Федерация
Департамент образования Ярославской области
государственное общеобразовательное учреждение Ярославской области
«Рыбинская школа-интернат № 1»

152 916, Ярославская обл., г. Рыбинск, ул. Инженерная, дом 21.
ИНН 7610041674/ КПП 761001001,
телефон (4855) 200-372, факс (4855) 200-207.

Утверждаю: директор
ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат №1»
Е.А. Рубкевич,
приказ № 66-2/01-07 от 25.08.2021 г.

**Положение об организации питания
обучающихся (воспитанников)
в ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1»**

I. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся (воспитанников) (далее Положение) в ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат № 1» (далее Учреждение) разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся, предоставленного за счет средств областного бюджета.

1.2. Настоящее Положение, касающееся организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в Учреждении, разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- порядком предоставления социальной услуги по обеспечению бесплатным питанием отдельных категорий обучающихся образовательных организаций, утвержденным приказом департамента образования Ярославской области от 27.02.2009 № 78/01-03;
- постановления Администрации Ярославской области от 14.06.2006 г. №149 «Об утверждении норм материального обеспечения обучающихся, воспитанников образовательных учреждений»;
- приказа департамента образования Ярославской области от 25.06.2018 № 275/01-04 «Об установлении платы, взимаемой с родителей за осуществление присмотра и ухода за детьми в ГПД».

1.3. При организации питания обучающихся (воспитанников) рекомендуется учитывать следующие критерии:

- а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся;
- б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- в) оптимальный режим питания;
- г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качества и сохранения исходной пищевой ценности;
- д) учет индивидуальных особенностей обучающихся Учреждения

(потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся Учреждения гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.4. Обеспечение бесплатным питанием обучающихся Учреждения осуществляется в зависимости от категории детей.

Дети с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся по адаптированным общеобразовательным программам начального, основного образования, обеспечиваются двухразовым горячим питанием в дни учебных занятий на основании статьи 63 Закона Ярославской области от 19.12.2008 № 65-з «Социальный кодекс Ярославской области».

Воспитанники, проживающие в Учреждении, обеспечиваются бесплатным шестиразовым питанием в соответствии с постановлением Администрации области от 14.06.2006 №149 «Об утверждении норм материального обеспечения обучающихся, воспитанников образовательных учреждений».

Дети, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются третьим приемом пищи (полдником) за счет родительских средств.

Количество приемов пищи обучающихся зависит от режима пребывания: обучающиеся, ежедневно уходящие домой после окончаний уроков и коррекционных занятий обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием (завтрак и обед), проживающие обучающиеся обеспечиваются бесплатным шестиразовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), обучающиеся группы продленного дня - обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак и обед бесплатно, полдник - за родительскую плату).

Организация питания обучающихся производится в соответствии с режимом работы школы-интерната по графику, утвержденному руководителем учреждения (согласно расписанию учебных занятий и режиму).

Под двухразовым, трехразовым, пятиразовым и шестиразовым питанием понимается организованная реализация блюд, приготовленных в школьной столовой в соответствии с и утвержденным примерным двухнедельным меню.

2. Общие подходы к организации питания обучающихся (воспитанников) Учреждения.

Питание в Учреждении организовано за счет средств федерального (частично: горячее питание детей начальной школы с 1 по 4 классы, один прием пищи), областного бюджета и родительских средств.

Организация питания в Учреждении осуществляется специально закрепленным штатом.

Организация доставки продуктов питания в столовую осуществляется на договорной основе поставщиками, имеющими правоустанавливающие документы.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в школе-интернате 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.

Директор Учреждения назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся.

Учреждение осуществляет внутренний контроль организации питания обучающихся. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют ответственные лица и члены бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Учреждения.

Результаты проверок заносятся в соответствующие журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции и т.п.).

3. Организация процесса питания.

График работы школьной столовой утверждается директором Учреждения.

Ежедневно вывешивается утверждённое директором Учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором Учреждения. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматриваются удлиненные перемены.

Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой по классам или воспитательским группам по утвержденному графику.

Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора, медицинских работников.

Педагоги, сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

Распределение полномочий по организации питания в учреждении осуществляется в соответствии с должностными обязанностями сотрудников.

