

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная
(коррекционная) школа № 8 г. Ейска**

(ГКОУ школа № 8 г. Ейска)

Российская Федерация, 353682, Краснодарский край, Ейский район, город Ейск, ул. Романа № 275, угол улицы Орловской № 124
Тел./факс (86132) 4-69-10
e-mail: shkola8kor@ya.ru

СОГЛАСОВАНО

с профсоюзным комитетом ГКОУ
школы № 8 г. Ейска

Председатель ПК
Н.А. Безвершинко



УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета
ГКОУ школы № 8 г. Ейска

(Протокол № *20* от *28.08.2008*)
Председатель ПС Т.В. Маркова



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся ГКОУ школы № 8 г. Ейска

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся ГКОУ школы № 8 г. Ейска (далее – Школы):

- устанавливает порядок организации питания обучающихся;
- определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся;
- регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) обучающихся.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 21 июля 2005 г. № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» (с изменениями и дополнениями), Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 (ред. от 03.04.2003); СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на заседании педагогического совета школы и утверждается приказом директора школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН

2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2. Для организации питания воспитанников используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости воспитанников;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

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

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств бюджета

Краснодарского края.

2.5. Для всех обучающихся школы предусматривается следующая организация питания: двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

2.6. На основании Постановления главы администрации (губернатора) Краснодарского края № 485 от 12.08.2021 г. «О внесении изменений в постановление главы администрации (губернатора) Краснодарского края № 466 от 22.06.2017 г. «Об утверждении порядков обеспечения питанием, одеждой, обувью, мягким и жестким инвентарем, оборудованием, форменной одеждой и иным вещевым имуществом (обмундированием), единовременным денежным пособием и выплаты денежной компенсации отдельным категориям граждан» родители (законные представители) учащихся, находящихся на домашнем обучении, имеют право на получение денежной компенсации. Конкретный размер денежной компенсации устанавливается школой в соответствии с нормами, установленными министерством образования, науки и молодежной политики Краснодарского края, а также исходя из ежедневной стоимости питания на одного учащегося. Количество дней денежной компенсации обучающимся на дому рассчитывается исходя из количества учебных дней в соответствии с индивидуальным учебным планом, за исключением выходных, праздничных дней и каникулярного времени, нахождения ребенка в организациях отдыха и оздоровления, санаториях (во внеканикулярный период), в организациях, предоставляющих услуги по реабилитации, на стационарном лечении в организациях здравоохранения, а также других организациях, в которых обучающийся на дому находится на полном государственном обеспечении.

2.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации. На поставку продуктов питания заключаются контракты непосредственно школой. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.9. Медико-биологическая гигиеническая оценка рационов питания, разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов

питания (циклических меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.10. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания - администратор, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.11. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность. На основании СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» устанавливаются рекомендованные массы порций готовых блюд:

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	7 – 11 лет	11 лет и старше
Каша молочная, суп молочный	200	200
Омлет	150	150
Творожное блюдо	200	200
Напитки	200	200
Салат, овощи натуральные	100	100
Первые блюда	250	250
Мясо, котлета	80	100
Гарнир	150	180
Фрукты	200	200

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы. В каникулярное время питание обучающихся не осуществляется.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматриваются перемены, длительностью 20 минут. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам

(группам).

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников и учащихся школы.

3.5. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет Совет по питанию, в состав которого входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, медицинская сестра, заместитель директора по УВР, представитель родительской общественности.

3.6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.

3.7. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.8. Невостребованные от завтрака порции могут быть выданы в качестве дополнительных, детям с дефицитом массы тела.

3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в вышестоящие организации;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию школы;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в работе Совета по питанию;
- своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания,

ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. ОБЯЗАННОСТИ УЧАСТНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

- Классные руководители ведут ежедневный учет питающихся.
- Стоимость питания, предоставляемого обучающимся, устанавливается в соответствии с постановлениями администрации Краснодарского края.
- Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учёту питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся.
- 5) Табель по учёту питающихся.
- 6) Акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.