

Рассмотрено
на заседании педсовета
Протокол № 1
от 28.08 2020г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации и порядке питания воспитанников ГКОУ КО «Мещовская школа – интернат»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение является локальным актом, который обеспечивает организацию питания учащихся в МОУ школе-интернате, регулирует отношения между администрацией и родителями (законными представителями) школьников, организациями общественного питания и устанавливает порядок организации питания обучающихся школы-интерната.

1.2. Положение направлено для создания необходимых условий для питания обучающихся.

1.3. Обучающиеся (воспитанники) проживающие в школе – интернате обеспечиваются 5 – разовым питанием, обучающиеся не проживающие в школе – интернате – 2^х – разовым питанием (полдник, полноценный обед).

2. Организация питания учащихся

2.1. Каждый обучающийся имеет право на получение в школе-интернате ежедневного питания в течение учебного года.

2.2. Питание обучающихся школы-интерната организовано как за счет средств бюджета. Право на питание обучающихся реализуется на бесплатной основе на основании Закона ФЗ - №273 «Об образовании в РФ», Устава учреждения.

2.3. Организация питания в школе-интернате осуществляется силами Учреждения, в собственной школьной столовой, где приготовление пищи производится штатными поварами.

2.4. Администрация школы-интерната выделяет столовую для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- число посадочных мест соответствует установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям.

2.5. Администрация осуществляет административный и общественный контроль качества услуг питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.

2.6. Обучающиеся школы-интерната питаются по классам согласно режиму дня. Контроль посещения столовой и учета количества фактически отпущенных обедов, возлагается на диетсестру и дежурного учителя (воспитателя).

2.7. Учителя предметники, учителя начальных классов, воспитатели сопровождающие в столовую обучающихся, несут ответственность за организацию приема пищи обучающимися (воспитанниками).

2.8. Проверка пищи на качество осуществляет ежедневно бракеражной

комиссией до приема её детьми и отмечается в журнале.

3. Обязанности ответственного за организацию горячего питания

4.1. Ответственным за организацию горячего питания является диетсестра и повар, работающий на смене.

4.2. Ответственный за организацию горячего питания обязан:

- оформлять нормативно-правовую документацию по организации питания в ОУ согласно нормативно-правовым документам федерального и регионального уровня, регулирующие организацию питания в учреждении;
- своевременно готовить документы для бухгалтерии на списание продуктов питания совместно с заведующим складом и специалистом по торгам, обсуждать и заказывать продукты питания на очередной квартал.
- классным руководителям и воспитателям своевременно подавать информацию об изменениях в списках обучающихся, получающих питание;
- своевременно сдавать отчет по питанию обучающихся за месяц в СЭС.

5. Обязанности классных руководителей и воспитателей по организации питания школьников

5.1. Классные руководители и воспитатели проводят разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей по пропаганде гигиенических основ здорового питания.

5.2. Учителя предметники, ведущие уроки, воспитатели, сопровождающие в столовую обучающихся, несут ответственность за отпуск питания согласно списку и табеля посещаемости.

6. Контроль организации питания и качества приготовления пищи

6.1. Контроль осуществляю медицинская сестра школы, органы санитарно-эпидемиологического надзора, представители родительского комитета и комиссии, создаваемые приказом директора школы. Внутришкольный контроль осуществляется с периодичностью, определяемой с планом-графиком контроля, не реже двух раз в год. Объектом контроля являются:

- обеспечение порядка при приеме пищи;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм;
- охрана труда и техники безопасности;
- соответствие требованиям по набору и качеству продуктов;
- выполнение требований по калорийности, разнообразию меню и витаминизации;
- качество приготовления пищи;
- соблюдение порционного нормирования.

По итогам контроля составляются справка и приказ, содержание которых доводится до администрации, работников школы, персонала столовой в зависимости от целей и уровня инспектирования. По выявленным в результате проверки недостаткам проводится повторная проверка на предмет устранения замечаний.

Вопросы организации питания обсуждаются на педагогических советах, совещаниях при директоре, родительских собраниях и комитетах.