

Обсуждено
на педагогическом совете
протокол № 4
от «26» марта 2015 г.

Утверждено
директор школы-интерната
Даурбеков Г.А. 
«26» марта 2015 г.



**Положение об организации питания обучающихся, воспитанников ГБОУ
"Республиканская школа-интернат для детей-сирот и детей, оставшихся без
попечения родителей, № 2"**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания в школе-интернате разработано на основе Законов Российской Федерации «Об образовании», «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», Постановление Правительства Чеченской Республики от 21 июня 2012 г. N 127 "Об организации питания обучающихся и воспитанников государственных образовательных учреждений Чеченской Республики".

2. Цели и задачи

2.1 Цель: обеспечить рациональным питанием обучающихся.

2.2. Задачи:

- ✓ при организации питания обеспечить растущий организм детей необходимыми для его гармоничного развития и роста энергией и пищевыми веществами в правильном соответствии и достаточном количестве;
- ✓ обеспечить соблюдение санитарных, гигиенических основ и эстетики питания;
- ✓ соблюдать режим приема пищи;
- ✓ осуществлять контроль за качеством питания.

3. Организация питания в школе - интернате

3.1. Организация питания в школе - интернате возлагается на администрацию, медицинский персонал и службу, занимающуюся доставкой продуктов питания (кладовщик) и непосредственным приготовлением пищи (работники пищеблока).

3.2. Питание организуется в соответствии с СП 2.4.5.2409-08, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45.

3.3. Питание осуществляется в собственной столовой школы-интерната, приготовление пищи - на пищеблоке школы-интерната.

3.4. Составление меню, контроль за организацией и качеством продуктов, поступающих с баз снабжения, качеством приготовления пищи осуществляет врач учреждения и диет - сестра.

3.5. Перед раздачей пищи медицинский работник проводит пробу блюд, записывает в специальный бракеражный журнал оценку и разрешение на выдачу.

Пробу пищи также может снимать представитель администрации школы- интерната, специально созданной комиссии.

3.6 Для постоянного контроля за качеством и правильностью организации питания обучающихся, воспитанников в школе-интернате обязательна следующая документация:

- ✓ журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ✓ журнал бракеража готовой суммарной продукции;
- ✓ журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ✓ «Журнал здоровье».

3.7 Столовая работает в соответствии с режимом учреждения и обеспечивает 4-5 кратный прием пищи (в зависимости от сезона на основании приказа руководителя).

3.8 Питание в школе-интернате осуществляется в соответствии с нормами питания воспитанников общеобразовательных школ-интернатов (на одного человека в граммах в день).

3.9 В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: мытье полов, удаление пыли с мебели, оборудования, радиаторов отопления, подоконников, мытье и дезинфекция раковин, унитаза, еженедельная обработка стен с применением моющих средств, очищение оконных стекол и осветительной арматуры. Генеральная уборка проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

3.10 К работе на пищеблоке допускаются лица прошедшие медицинский осмотр и имеющие медицинскую книжку (медицинский осмотр - ежеквартально).

3.11 Приготовлением пищи занимаются повара, имеющие соответствующую квалификацию.

3.12 Для контроля за организацией питания обучающихся в школе-интернате создается комиссия, в состав которой входят: директор, один из педагогов (дежурный воспитатель), ответственный за питание медицинский работник, представители Совета учреждения.

Комиссия:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие их меню, полноту закладки продуктов;
- соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- принимает участие в разработке графика и правил посещения обучающимися столовой под руководством педагога.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно - эпидемиологических требования, по результатам проверок требовать от руководителя

учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

4. Организация обучающихся для приема пищи

- 4.1. Обучающиеся приходят в столовую организованно в сопровождении педагога, который обеспечивает порядок и следит, чтобы все дети и в полном объеме принимали пищу, формирует культурно - гигиенические навыки, правила поведения за столом.
- 4.2. Обучающиеся получают 4-5 разовое питание в учебные дни и каникулярное время.
- 4.3. Питание для всех обучающихся бесплатное.

5. Обязанности персонала по организации питания

- 5.1. Все работники обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.
- 5.2. Работники пищеблока обязаны в целях профилактики пищевых отравлений и желудочно - кишечных заболеваний четко выполнять санитарный режим, своевременно проходить медосмотр, соблюдать технологию приготовления блюд.
- 5.3. Медицинские работники, ответственные за организацию питания, обязаны тщательно осуществлять контроль над качеством поставляемых в учреждение продуктов и качеством готовой пищи, за соблюдением натуральных норм питания.
- 5.4. Администрация учреждения обязана способствовать повышению степени индустриализации школьного питания и совершенствованию технологии

6. Финансирование питания в школе-интернате

- 6.1 Питание является одной из защищенных статей и финансируется из бюджета школы-интерната. Финансовые нормы питания определяются учредителем.