

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШАХТЕРСКАЯ САНАТОРНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №15»**

СОГЛАСОВАНО
педагогическим советом
(протокол от 26 августа 2024 г. №1)

УТВЕРЖДЕНО
приказом
от 26 августа 2024 г. №136

**Положение
об организации питания обучающихся**

г. Шахтерск - 2024

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся Государственного казенного общеобразовательного учреждения «Шахтерская санаторная школа-интернат №15» (далее - Положение) разработано в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан; Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29 - ФЗ от 23.12.1999 г.» (с изменениями и дополнениями); Конвенцией о правах ребенка; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Уставом ГКОУ «Шахтерская СШИ №15» (далее — Школа).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся Школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Школы.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными задачами организации питания обучающихся в Школе являются:

- создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанные с фактором питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Порядок организации питания

3.1. Местом организации питания обучающихся является столовая. Столовая расположена на первом этаже в здании Школы и имеет необходимые помещения для приготовления и раздачи пищи (горячий цех, мясо - рыбный цех, моечная для столовой посуды и кухонной посуды, овощной цех, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием, помещение для уборочного инвентаря, обеденный зал и иные).

3.2. По вопросам организации питания Школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с Министерством образования и науки Донецкой Народной Республики, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

3.4. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения столовой, 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 Российской Федерации.

3.5. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе за счёт бюджетных средств.

3.6. Основанием для предоставления бесплатного питания обучающимся является приказ директора Школы об организации питания и обеспечении бесплатным питанием.

3.7. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню и согласовывается с руководителем Школы, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей разных возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в образовательных организациях, в соответствии п. VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.8. Обучающиеся 1-9 классов получают горячее питание за счет средств бюджета.

3.9. Обучающиеся Школы, круглосуточно пребывающие в Школе обеспечиваются пяти разовым питанием (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин).

3.10. Режим питания обучающихся (воспитанников) в столовой осуществляется согласно школьному расписанию и графику питания, утвержденному директором Школы.

3.11. Питьевой режим обучающихся обеспечивается с помощью кулеров и кипяченой воды.

3.12. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе.

3.13. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.14. В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» директор Школы создает условия для организации качественного питания обучающихся и несет ответственность за организацию питания обучающихся в Школе.

4. Контроль за организацией питания

4.1. Администрация Школы согласно контракту на оказание услуг по организации питания обучающихся Школы обязана осуществлять контроль за качеством оказываемых услуг, наличием документов, соответствующих требованиям законодательства Российской Федерации, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания, используемых в приготовлении блюд, сертификаты соответствия (или декларации соответствия), удостоверения качества, ветеринарные справки и прочее.

4.2. Контроль над работой столовой в части организации питания обучающихся в Школе осуществляет Совет по питанию Школы, состоящий из заместителя директора по ВР, врача, заведующего столовой, техника-технолога, социального педагога.

4.3. Контроль качества готовой продукции в Школе осуществляет бракеражная комиссия по контролю качества готовой продукции, состав которой утверждается приказом директора Школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

4.4. Приказом директора Школы на каждый учебный год назначается ответственное лицо за организацию, обеспечение и учет общего питания.

4.5. Все работники Школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

5. Изменения и дополнения

5.1. Настоящее Положение вступает в силу с даты его утверждения приказом директора Школы.

5.2. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок.

5.3. Настоящее Положение может быть изменено и дополнено в соответствии с вновь изданными нормативными актами муниципального, регионального и федерального органов управления образования и иным основаниям.

5.4. Изменения и дополнения к Положению утверждаются директором Школы. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.