



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕРБЕНТСКИЙ КАДЕТСКИЙ КОРПУС (ШКОЛА-ИНТЕРНАТ)» ИМЕНИ В.А.ЭМИРОВА**

368607, РД, г. Дербент. ул. М.Далгата, 43

Email: korpus-kadetskiy@mail.ru

Тел: 8 963-404-59-05

ИНН- 0542015039 ОГРН- 1020502000265

«10» февраля 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО:

И.о.директора МБОУ ДКК

Шахбанов Б.Г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся 5-11 кл в МБОУ
«Дербентский кадетский корпус (школа-интернат) им.В.А.Эмирова.

Общие положения

Школа-интернат самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе школьной столовой и пищеблоков. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные работники из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала школы.

Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

Питание в школе-интернате организовано в столовой, работающей на продовольственном сырье с полным циклом его обработки. Приготовление блюд и кулинарных изделий осуществляет персонал пищеблока школы-интерната. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания и

предусматривает использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами Единого сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ-интернатов. В данном сборнике представлен широкий ассортимент блюд и кулинарных изделий, приготовление которых ведется не только с использованием традиционных методов, но и в пароконвектомате. Все это позволяет сохранить пищевую ценность блюд и кулинарных изделий, обеспечить их санитарно-эпидемиологическую безопасность.

Строго соблюдаются и постоянно контролируются правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения пищевых продуктов. Контроль движения товаров животного происхождения, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, осуществляется в Федеральной государственной информационной системе (ФГИС) «Меркурий».

Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемые к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, 2 раза в год проводятся лабораторные и инструментальные исследования в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (Приложение 5 к МР 2.4.0179-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций »).

Режим питания

Питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы шесть дней в неделю – с понедельника по субботу (воскресенье) включительно (для интернатской группы). Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

Условия организации питания

В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены производственные помещения для приема и

хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется путем проведения электронных аукционов в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Школьная столовая расположена на 1 этаже. В столовой за каждым классом закреплены столы.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, лавками) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

Меры по улучшению организации питания

В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с воспитателями/классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала родителей обучающихся.

Ежедневно ведется учетно-отчетная документация пищеблока:

1. гигиенический журнал (сотрудники);
2. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

3. журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
4. журнал бракеража готовой пищевой продукции;
5. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
6. ведомость контроля за рационом питания.

Горячее питание (начальное, основное, среднее общее образование)

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Хорошая организация школьного питания ведёт к улучшению показателей уровня здоровья детей, учитывая, что в школе они проводят большую часть своего времени.

На основании ФЗ «Об образовании в РФ» № 273 статьи 79 часть 7:

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, проживающие в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, обеспечиваются бесплатным шестиразовым питанием;
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающие в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием за счет областного бюджета.

Предоставление горячего питания производится на добровольной основе с письменного заявления родителей (законных представителей) обучающегося, поданного на имя директора школы. Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося в школе. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления горячего питания обучающемуся директор школы в течение трех рабочих дней со дня установления причин для досрочного прекращения питания издает приказ о прекращении обеспечения обучающегося горячим питанием с указанием этих причин. Питание не предоставляется со дня, следующего за днем издания приказа о прекращении предоставления горячего питания обучающемуся.

Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.

Предоставление питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. График составляется ответственным по питанию с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками работникам пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 9:00.

Питьевой режим

Питьевой режим обучающихся обеспечивается двумя способами: кипяченая вода, бутилированная вода в кулерах.

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

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

Финансовое обеспечение

Все учащиеся школы обеспечены бесплатным трехразовым питанием и шестиразовым (интернатная группа) (Федеральный закон от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об Образовании в Российской Федерации, статья 79 п.7).

Порядок организации питания

1. Организация обеспечивает обучающихся горячим питанием на платной основе, также в организации существует буфетное питание на платной основе.
2. Горячее питание на платной основе, а также питание в буфете осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) ребенка.
3. Для получения платного горячего питания родители (законные представители) должны написать соответствующее заявление не позднее чем за 30 дней до дня, когда ребенок должен получить питание, в виду необходимости
4. Оплата горячего питания осуществляется путем начисления родителями денежных средств на счет образовательной организации, муниципального образования либо сторонней организации или пополнения карты учащегося через специальные терминалы, либо через личный кабинет родителя (законного представителя).
5. В случае если родители (законные представители) хотят ограничить потребление ребенком определенных продуктов питания, они должны указать это в заявлении.

При отсутствии ребенка в организации по уважительной причине родителям необходимо за день предупредить об этом образовательную организацию, что позволит сделать перерасчет и перенести пропущенные дни на следующий месяц.

6. Организация создает следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрен обеденный зал для приема пищи, снабженный соответствующей мебелью;
- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием и инвентарем;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств, и т.д.).

Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы;
- обеспечивает принятие локальных актов;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях совета школы, а также педагогических советах.

Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора школы.

Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем. Работники пищеблока:
- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

Воспитатели/Классные руководители:

- представляют в пищеблок заявку об организации питания обучающихся на данный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную заявку об организации питания обучающихся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

Родители (законные представители) обучающихся:

- сообщают представителю школы (воспитателю/классному руководителю) о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, воспитателя/классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания в школе.

Контроль за организацией питания

Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.

Ответственность

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

Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.