

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ленинградской области
«Павловский центр психолого-педагогической реабилитации и коррекции «Логос»**

Рассмотрен
на заседании Общего собрания работников
Протокол №1 от 11.01. 2021 года

Утвержден:
приказом ГБОУ ЛО
«Павловский центр «Логос»
№ 2-ОД от 11.01.2021 года

**Положение
об организации питания обучающихся**

Регистрационный номер №49

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Ленинградской области «Павловский центр психолого-педагогической реабилитации и коррекции «Логос» (далее - общеобразовательное учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом общеобразовательного учреждения.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся общеобразовательного учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся общеобразовательного учреждения.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Общеобразовательное учреждение самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе столовой и пищеблока общеобразовательного учреждения.

2.1.2. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками общеобразовательного учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.3. Предоставление питания обучающихся организуют назначенные распорядительным актом директора общеобразовательного учреждения ответственные работники из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала общеобразовательного учреждения.

2.1.4. По вопросам организации питания общеобразовательное учреждение взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с Учредителем и территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.4. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями Санитарных Правил Российской Федерации, федеральными и региональными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

2.2.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы общеобразовательного учреждения. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, праздничные дни при отсутствии обучающихся.

2.2.2. В выходные дни питание предоставляется обучающимся, которые остаются на выходные дни в общеобразовательном учреждении.

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания общеобразовательного учреждения, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый распорядительным актом общеобразовательного учреждения.

2.2.4. Питание в образовательном учреждении организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями Санитарных Правил в общеобразовательном учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется 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».

2.3.3. Для организации питания работники общеобразовательного учреждения ведут и используют следующую документацию:

- приказ об организации горячего питания обучающихся;
- приказ об организации питьевого режима обучающихся;
- 14- дневное меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- тетрадь учета и контроля за рационом питания;
- программа производственно контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (работники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;
- графики дежурств;
- рабочий лист ХАССП.

2.4. Меры по улучшению организации питания

В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация общеобразовательного учреждения и совместно с классными руководителями

2.4.1. Организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий.

2.4.2. Оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания.

2.4.3. Проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы 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.

2.4.4. Содействует созданию системы общественного информирования и

общественной экспертизы организации питания общеобразовательного учреждения с учетом широкого использования потенциала Родительского совета.

2.4.5. Проводит мониторинг организации питания.

3. Порядок предоставления питания и питьевого режима обучающимся

3.1. Горячее питание

3.1.1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося в общеобразовательном учреждении. Кратность приемов определяется по нормам, установленным Санитарными Правилами.

3.1.2. Обучающимся, проживающим в общеобразовательном учреждении круглосуточно, предоставляется 5-ти разовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин). Обучающимся, уезжающим после уроков, занятий домой, предоставляется 2-х разовое питание (2-й завтрак и обед).

3.1.3. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания, если:

- обучающийся проходит обучение с применением дистанционных технологий;
- обучающийся переведен или отчислен из общеобразовательного учреждения.

3.1.4. При переводе обучающихся на дистанционное обучение горячее питание компенсируется выдачей пищевого набора (сухого пайка) эквивалентного стоимости 2-х разового питания.

3.1.5. В случае возникновения причин для прекращения предоставления горячего питания обучающемуся директор общеобразовательного учреждения издает распоряжение о прекращении обеспечения обучающегося горячим питанием с указанием этих причин. Питание не предоставляется со дня, следующего за днем издания распоряжения о прекращении предоставления горячего питания обучающемуся.

3.1.6. Предоставление питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором общеобразовательного учреждения.

График составляется ответственным по питанию с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале общеобразовательного учреждения и продолжительности учебных занятий.

3.1.7. Отпуск блюд осуществляется по заявкам классных руководителей.

Заявка на количество питающихся обучающихся предоставляется заместителем директора по учебной работе заведующей складом за один рабочий день не позднее 14:00.

3.2.Питьевой режим

3.2.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается в течение дня посредством выдачи кипяченой питьевой воды, через установки с дозированным розливом воды. Замена установок с дозированным розливом питьевой воды проводится по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении.

3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные действующим СанПиН.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Питание обучающихся общеобразовательного учреждения осуществляется за счет средств областного бюджета Ленинградской области.

5. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

5.1. Директор общеобразовательного учреждения

5.1.1. Ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся общеобразовательного учреждения.

5.1.2. Несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными и региональными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом общеобразовательного учреждения и настоящим Положением.

5.1.3. Обеспечивает принятие локальных нормативных актов по обеспечению и организации питания.

5.1.4. Назначает из числа работников общеобразовательного учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности.

5.1.5. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, Родительском совете и Педагогическом совете.

5.2. Медицинская сестра диетическая

5.2.1. Выполняет обязанности в рамках должностной инструкции, осуществляет обязанности, установленные распоряжениями директора общеобразовательного учреждения.

5.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:

3.5.1. Обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока.

- 3.5.2. Снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.
- 3.5.3. Обеспечивает заключение контрактов на поставку продуктов питания.
- 3.5.4. Обеспечивает реализацию принципов ХАССП при организации питания.

5.4. Работники пищеблока:

- 5.4.1. Выполняют обязанности в рамках должностной инструкции.
- 5.4.2. Вносят предложения по улучшению организации питания.

5.5. Классные руководители:

- 5.5.1. Представляют ответственному работнику по организации горячего питания заявку по обучающимся на следующий учебный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся обучающихся.
- 5.5.2. Уточняют представленную заявку об организации горячего питания обучающихся.
- 5.5.3. Обеспечивают прием пищи обучающимися в соответствии с графиком и соблюдение ими санитарно-гигиенических правил.
- 5.5.4. Осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания.
- 5.5.6. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием.
- 5.5.7. Выносят на обсуждение на заседаниях Педагогического совета, Родительского совета, совещания при директоре предложения по улучшению горячего питания.

5.6. Ответственный работник по организации горячего питания принимает заявки на питание от классных руководителей, передает их медицинской сестре диетической, заведующему складом и контролирует фактическую численность обучающихся и порядок при приеме пищи обучающимися.

5.7. Воспитатели обеспечивают прием пищи обучающимися в соответствии с графиком и соблюдение ими санитарно-гигиенических правил.

5.8. Родители (законные представители) обучающихся:

- 5.8.1. Сообщают классному руководителю о болезни обучающегося или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у обучающегося аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях.
- 5.8.2. Ведут разъяснительную работу со обучающимися по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.
- 5.8.3. Вносят предложения по улучшению организации горячего питания в общеобразовательном учреждении.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании Программы производственного контроля, утвержденной директором общеобразовательного учреждения.

6.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным нормативным актом «Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания» общеобразовательного учреждения.

7. Ответственность

7.1. Все работники общеобразовательного учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью обучающихся, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

7.2. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление работников общеобразовательного учреждения о об имеющихся у обучающегося аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях.

7.3. Работники общеобразовательного учреждения, 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.