

краевое государственное казенное образовательное учреждение
для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей,
реализующее адаптированные основные общеобразовательные
программы «Школа-интернат № 3»

СОГЛАСОВАНО:
Председатель первичной
Профсоюзной организации
КГКОУ ШИ 3 г. Хабаровск
Е.А. Пархоменко
21 января 2016 года.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГКОУ ШИ 3
г. Хабаровск
Н.А. Васильева
21 января 2016 года.
Приказ № 08

Положение

**об организации питания воспитанников (обучающихся)
в краевом государственном казенном образовательном
учреждении для детей-сирот и детей, оставшихся без
попечения родителей, реализующее адаптированные
основные общеобразовательные программы «Школа-
интернат № 3»**

г. Хабаровск

Положение об организации питания воспитанников (обучающихся) в краевом государственном казенном образовательном учреждении для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы «Школа-интернат № 3»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания воспитанников (обучающихся) в краевом государственном казенном образовательном учреждении для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы «Школа-интернат № 3» (далее – Положение), разработано на основе Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», проекта Устава Краевого государственного казенного образовательного учреждения для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы «Школа-интернат № 3», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» и других нормативно-правовых актов.

1.2. Основные задачи организации питания воспитанников (обучающихся) в краевом государственном казенном образовательном учреждении для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы «Школа-интернат № 3», (далее – КГКОУ ШИ 3, Школа-интернат, Организация) являются:

- обеспечение воспитанников (обучающихся) питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет общие принципы организации питания воспитанников (обучающихся) в Организации;

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность в сфере организации питания в Школе-интернате.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ-ИНТЕРНАТЕ

2.1. Администрация Школы-интерната осуществляет организационную и разъяснительную работу с воспитанниками (обучающимися), родителями (законными представителями) с целью организации здорового питания воспитанников (обучающихся).

2.2. Администрация Школы-интерната обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием воспитанников (обучающихся) 1-9х классов, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников (обучающихся).

2.3. Директор Школы-интерната назначает приказом ответственного за организацию питания (диетсестра Школы-интерната).

2.4. В качестве основы для расчетов норм питания при трехразовом питании используются Санитарные правила, суточная калорийность рациона распределяется за счет завтраков на 25%, за счет обедов на 35% и за счет полдников 15 %. В расчеты норм питания при трехразовом питании, берется за основу 75% ежедневной суммы, заложенной в бюджет Организации, для организации 6-ти разового приема пищи.

2.5. Для воспитанников, постоянно проживающих в КГКОУ ШИ 3 предусматривается организация 6-ти разового питания в соответствии с утвержденным 14-дневным меню на осенне-зимний и весенне-летний сезоны для организации питания воспитанников и обеспечивает 100% выполнение натуральных норм питания на одного ребенка в день.

В летний оздоровительный период (до 90 дней), в воскресенье, праздничные и каникулярные дни сложившаяся норма расходов на питание увеличивается на 10% в день на каждого человека.

2.6. Если согласно приказу КГКОУ ШИ 3 воспитанник передается в семью родственников или других граждан более чем на три календарных дня, то разрешается выдавать продукты питания на время пребывания его в семьях родственников или других граждан.

Организация выдачи продуктов питания в Школе-интернате осуществляется кладовщиком (по учету продуктов питания). (Приложение № 4).

Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в соответствии с таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам. (Приложение № 2).

2.6. Обучающимся, приходящим в Школу-интернат только на занятия и не проживающим в интернате, выполнение норм питания обеспечивается пропорционально количеству приемов пищи, которые напрямую зависят от продолжительности пребывания таких обучающихся в учреждении. Обучающиеся, не проживающие в интернате, обеспечиваются обязательным двухразовым питанием (второй завтрак и обед), а обучающиеся находящиеся в группе продленного дня обеспечиваются обязательным трехразовым питанием (второй завтрак, обед и полдник).

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Работники столовой выдают на закрепленные за классами (группами) столы количество порций, в соответствии с заявкой на количество питающихся, которая предоставляется воспитателем группы вечером предшествующего дня ответственному за организацию питания, и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

3.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором Школы-интерната.

3.3. Столовая Школы-интерната осуществляет производственную деятельность в полном объеме 7 дней в неделю в режиме работы учреждения.

3.4. В Школе-интернате установлен режим предоставления питания воспитанников (обучающихся), в соответствии с СанПиН 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей». Ежегодно, в начале учебного года составляется график приема пищи на 01 сентября текущего учебного года и утверждается приказом директора Школы-интерната.

3.5. Для организации питания воспитанников (обучающихся) в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий, согласно приказу директора Школы-интерната выдается сухой паек (Приложение № 3).

3.6. Питание организуется по класс - группам в сопровождении педагогов (учителей, воспитателей) в соответствии с режимом предоставления питания воспитанникам (обучающимся).

3.7. Заместитель директора по УВР (ВР) обеспечивает дежурство педагогов и воспитанников (обучающихся) в помещении столовой.

3.8. Дежурные педагоги и воспитанники (обучающиеся) обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.9. Учителя, проводившие 2-е и 3-е уроки осуществляют ежедневный контроль за посещаемостью школьной столовой во время второго завтрака.

3.10. Воспитатели, классные руководители ежедневно вносят данные в таблицу учета. Ежемесячно в последний день месяца сводные табеля (отчеты) представляются заместителю директора по УВР.

3.11. Педагоги (учителя, воспитатели) организуют разъяснительную и просветительскую работу с воспитанников (обучающихся) и родителями (законными представителями) о здоровом, правильном питании и несут персональную ответственность за организацию питания учащихся класса, группы и охват горячим питанием учащихся класса.

4. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ-ИНТЕРНАТЕ

4.1. Контроль за организацией питания обучающихся в школе-интернате осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора, в состав которой входят: классные руководители, воспитатели, представители профсоюзного комитета, администрации, общественности.

4.2. Бракеражная комиссия в Организации назначается приказом директора Школы-интерната на текущий учебный год (приказ от 01 сентября) и действует в соответствии с Положением о бракеражной комиссии КГКОУ ШИ 3.

4.3. Организацию питания в Школе-интернате осуществляет ответственный за организацию питания (диетсестра), которая отслеживает дифференцированность меню по возрастным группам с 7-10 лет и с 11-18 лет, выполнение норм потребления пищевых веществ, калорийности пищи по возрастным группам. (Приложение № 1). Ежемесячно (до 05 числа каждого месяца) в Министерство образования Хабаровского края диетсестра подает ведомость контроля за рационом питания.

4.4. Ответственность за организацию питания в Школе-интернате несет руководитель учреждения.

5. ДЕЙСТВИЕ ПОЛОЖЕНИЯ. ПОРЯДОК ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)

5.1. Настоящее Положение вступает в силу с даты утверждения приказом директора Школы-интерната и действует до его отмены (замены новым).

5.2. Изменения (дополнения) настоящего Положения осуществляется на основании приказа директора Организации, по согласованию с Заместителем директора по УВР.

Приложение № 1
к Положению об организации
питания воспитанников (обучающихся)
в КГКОУ ШИ 3

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов,
для питания детей школьного возраста

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7 - 10 лет	11 - 18 лет	7 - 10 лет	11 - 18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250 <*>	250 <*>	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280 <***>	320 <***>
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185 <***>	185 <***>
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар <***>	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Приложение № 2
к Положению об организации
питания воспитанников (обучающихся)
в КГКОУ ШИ 3

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	

Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ДЕТЕЙ В ПУТИ СЛЕДОВАНИЯ К МЕСТУ ОТДЫХА И ОБРАТНО, ПРИ ПРОВЕДЕНИИ
ПОХОДОВ, ЭКСКУРСИЙ, РАЗЛИЧНЫХ ВНЕШКОЛЬНЫХ И ВЫЕЗДНЫХ
МЕРОПРИЯТИЙ

4. Булочные изделия несдобные мелкоштучные (массой до 100 г) или хлеб (из пшеничной и ржаной муки в нарезке по 20-30 г) витаминизированные (обогащенные витаминами и железом) в индивидуальной упаковке.

5. Булочные изделия сдобные мелкоштучные (массой до 50 г) витаминизированные (обогащенные витаминами и железом) в индивидуальной упаковке.

9. Овощи и фрукты свежие (желательно, устойчивые к транспортировке) мытые в индивидуальной упаковке.

10. Соки фруктовые и овощные в индивидуальной упаковке объемом до 0,2 л.

11. Лапша быстрого приготовления в индивидуальной упаковке массой нетто до 110 г на одного человека, пюре картофельное фасованное (сухое) в индивидуальной упаковке массой нетто 40 г на одного человека.

13. Кондитерские изделия (в ограниченном ассортименте – печенье, вафли) витаминизированные или обогащенные железом (гемоглобином) в индивидуальной упаковке массой нетто не более 25 г на одного человека.

14. Вода питьевая высшей категории негазированная, расфасованная в емкости объемом до 0,5 л (для индивидуального использования) или в емкости большего объема (для коллективного использования при условии обеспечения одноразовыми стаканами).

**Функции кладовщика (по учёту продуктов питания) Школы-интерната по
выдаче продуктов питания**

Кладовщик:

- производит оприходование продуктов питания от поставщиков на основании товарно-транспортных накладных и счетов-фактур с сопроводительными документами (сертификаты соответствия качества, гигиенические заключения, ветеринарное удостоверение, разрешение фитосанитарного контроля);

- поступившие продукты заносит по наименованию в книгу учета материальных ценностей ф. 0504042;

- на основании меню - требования на выдачу продуктов питания (ф. 0504202), составленного диетсестрой согласно примерного 14-дневного меню утвержденного Роспотребнадзором производит выдачу продуктов питания в столовую для приготовления пищи, по категории довольствующихся (дети 7-10 лет, 11 -18 лет).