

Обсуждено и принято  
на педагогическом совете  
Протокол № 1  
от «30» августа 2021 года

УТВЕРЖДЕНО:

Директор ГБОУ РМ «Шейн – Майданская  
школа – интернат»

Приказ № 32 от «31» августа 2021 года



*S.A. Ustyakin*

С.А. Устьякин

## ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания детей

Обсуждено и принято  
на педагогическом совете  
Протокол № 1  
от «30» августа 2021 года

УТВЕРЖДЕНО:  
Директор ГБОУ РМ «Шейн – Майданская  
школа – интернат» \_\_\_\_\_ С.А. Устьякин  
Приказ № 32 от «31» августа 2021 года

# **ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания детей**

## 1. Общие положения

1.1 Положение о порядке организации питания воспитанников и обучающихся в ГБОУ РМ «Шейн – Майданская школа – интернат» (далее — школа-интернат) устанавливает

- порядок организации рационального питания обучающихся в школе-интернате,
- определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся,
- регулирует отношения между администрацией школы-интерната и родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников.

1.2 Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3 Положение разработано в соответствии с:

- законом №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Уставом школы-интерната;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

1.4 Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников и обучающихся в школе-интернате.

1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы-интерната.

1.6 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7 После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## 2. Основные цели и задачи

2.1 Основными целями и задачами при организации питания воспитанников и обучающихся в школе-интернате являются:

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

- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **3. Общие принципы организации питания обучающихся**

3.1 Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы-интерната.

3.2 Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), 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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (приложение № 5 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);
- гигиенический журнал (сотрудники) (приложение № 1 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья (приложение № 4 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования и складских помещений (приложение № 2,3 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);
- ведомость контроля рациона питания (приложение № 13 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);
- копии примерного 10-дневного меню, получившие экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы (приложение № 8 к СанПиНу 2.3/2.4.3590—20);
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Администрация школы — интерната совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.5. Администрация школы — интерната обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6 Режим питания в школе-интернате определяется СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" утверждены положением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32.

3.7 Питание в школе-интернате организуется на основе рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 13 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8 Примерное меню утверждается директором школы-интерната.

3.9 Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы-интерната, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10 Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе-интернате осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации.

3.11 На поставку питания заключаются контракты непосредственно школой-интернатом. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиНу 2.3/2.4.3590-20.

3.13 Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14 Директор школы-интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся в школе-интернате**

4.1 Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы-интерната, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.2 Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели, с учетом круглосуточного пребывания воспитанников в школе - интернате.

4.3 Учащиеся школы-интерната обеспечиваются 2-х разовым питанием. Воспитанники, проживающие в школе-интернате, обеспечиваются 5-и разовым питанием.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) в соответствии с режимом дня. В школе-интернате режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы-интерната ежегодно.

4.5 Ответственный за организацию питания по школе-интернату обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в классах на каждый день. Дежурные классы, дежурные по классам, накрывают столы для учащихся. Сопровождающие классные руководители, учителя — предметники, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6 Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для 1-9—х классов работниками столовой.

4.7 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию питания, ст.воспитателя, воспитателя.

4.8 Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе — интернате:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающихся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

## **5 Контроль организации школьного питания**

5.1 Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2 Текущий контроль организации питания обучающихся осуществляет специально созданный Совет по питанию.

5.3 Состав Совета по питанию в школе-интернате утверждается директором школы-интерната в начале каждого учебного года.