

**Рассмотрено**

на педагогическом совете  
протокол № 2  
от «02» ноября 2024 г.

**Утверждено**

Директор ГБОУ «Сокольская  
школа-интернат для детей с  
ограниченными возможностями



Матуров Р.Ш.

**Положение об организации питания обучающихся  
в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении  
«Сокольская школа – интернат для детей  
с ограниченными возможностями здоровья»**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР 2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Р.Ф. А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года.

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся ГБОУ «Сокольская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья» рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.4. Действие настоящего положения распространяется на всех участников образовательного процесса в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.**

2.1. Обеспечение учащихся сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии организма, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;

2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка учащихся.

## **3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ.**

3.1. Организация питания учащихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3.2. Для организации питания учащихся используют 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, которое соответствует установленным требованиям;

\*наличие пищеблока, подсобных и складских помещений для хранения продуктов;

\*обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и соответствии с требованиями СанПиН;

\*наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

\*соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил Российской Федерации;

3.3. В пищеблоке должна быть следующая документация по питанию:

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал «Журнал здоровья»;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры в складских помещениях;
- копии примерного 10-ти дневного меню для обучающихся 1-4 и 5-9 классов, утвержденных директором школы;
- ежедневное меню, технологические карты на приготовляемые 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 обеспечивает принятие организационно управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультативной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющим соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшим предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.

3.7. Длительность промежутком между приемами пищи обучающимися не может превышать 3.5-4 часов.

3.8. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий год, бракеражная комиссия.

3.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- обеспечивает учет фактического посещения школьной столовой, охват питанием;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питанием;
- вносит предложения по улучшению питания.

#### **4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ.**

4.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется организацией на основании заключенного договора (контракта) в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.2. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет республиканского бюджета, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся.

4.3. Средняя стоимость варьируется в зависимости от итогов, по торгам на продукты питания на биржевой площадке и составление меню.

4.4. Основание для обеспечения питанием обучающихся является приказ директора школы о зачислении в школу обучающегося.

4.5. Основанием для прекращения обеспечением питанием обучающихся является прекращение образовательных отношений на основании приказа о выбытии обучающегося из школы.

## **5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.**

5.1. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределения перечня блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), для обеспечения горячим питанием.

5.2. Примерное меню утверждается директором школы.

5.3. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором образовательного учреждения меню, в котором указывается название блюд, масса порции (выход в граммах), калорийность порции;

5.4. Для обучающихся 1-9 классов предусматривается организация 6 разового питания.

5.5. Отпуск горячего питания обучающимся устанавливается в соответствии с графиком приема пищи и отдыха предусматривается перемена по 15 минут. Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой по классам и группам. В график питания вносится четко указанное время. Режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

5.6. Дежурный учитель предоставляет в письменном виде в столовую заявку о количестве питающихся детей.

5.7. Учителя-предметники (классные руководители), воспитатели сопровождают класс и группу на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

5.8. Дети допускаются к дежурству по столовой (уборке посуды со столов). Во время дежурства дети должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

## **6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ НАДОМНОГО ОБУЧЕНИЯ.**

6.1. Обучающимся, находящимся на домашнем обучении, на основании заявления родителей (законных представителей), бесплатное 2-х разовое питание заменяется денежной компенсацией эквивалентно стоимости бесплатного двухразового питания.

6.2. Денежная компенсация рассчитывается исходя из стоимости предоставления бесплатного двухразового питания в учебный день и количества учебных дней согласно журнала учета проведенных занятий.

6.3. Питание предоставляется в период осуществления образовательного процесса. Питание в каникулярный период не осуществляется.

6.4. Решение о замене бесплатного горячего питания обучающемуся на дому денежной компенсацией принимается в течение пяти рабочих дней со дня поступления заявления родителя (законного представителя).

6.5. Выплата денежной компенсация осуществляется ежемесячно, не позднее 10 числа

месяца, следующего за месяцем, за который она предоставляется на расчетный счет родителя (законного представителя).

## **7. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.**

7.1. Контроль за организацией питания обучающихся, с соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется согласно приказа директора школы комиссией по питанию, классными руководителями.

7.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюдо, технологической и санитарной дисциплиной при производстве, и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

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

7.4. Школа зарегистрирована в автоматизированной системе, предназначенной для электронной сертификации товаров в целях обеспечения прослеживаемости подконтрольных продуктов, оформление и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, в ФГИС «Меркурий».



Прошито, пронумеровано и скреплено

Печатью 5 листов

(лист № 8)

Директор ГБОУ

«Сокольская школа – интернат»

Подпись Р.Ш.Матуров

« 2004 г.

