

Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
«Старозятцинская школа-интернат»

ГКОУ УР «Старозятцинская школа-интернат»

Принят на заседании  
Педагогического совета 10  
января 2023 года

Утверждаю  
Директор ГКОУ УР  
«Старозятцинская школа-  
интернат»



Г. А. Шаляпин

**Положение  
о порядке организации питания обучающихся**

д. Варавай, 2023

## **I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1 Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в ГКОУ УР «Светлянская школа-интернат» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом Учреждения и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2 Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в Учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3 Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Учреждении.

1.4 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, рассматривается на общешкольном родительском собрании, принимается на совете Учреждения и утверждается приказом директора Учреждения.

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

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

## **II. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

2.1 Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Учреждении является:

- обеспечение 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## **III. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

3.1 Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

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 санитарного законодательства;
- 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 учета фактической посещаемости обучающихся; журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал здоровья; журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; ведомость контроля рациона питания; копии примерного 14-дневного меню; 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.); книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации бесплатного питания обучающихся, проживающих в интернате, и обучающихся, не проживающих в интернате.

3.5 Администрация Учреждения 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 Учреждения определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32.

3.7 Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.8 Примерное меню утверждается директором Учреждения.

3.9 Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными работниками Учреждения, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10 Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждение осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", заключается договор.

3.11 На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно Учреждением. 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.13 Директор Учреждения, заместитель директора являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14 Приказом директора Учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на



текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в Учреждении осуществляет контроль за:

- Организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями (законными представителями) по вопросу горячего питания в Учреждении;
- Посещением столовой обучающимися;
- Учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников, ужинов;
- Санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.15 Ответственность за организацию питания классного коллектива в урочное время несет классный руководитель и во внеурочное время воспитатель, который:

- Обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса (группы);
- Контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- Организует систематическую работу с родителями (законными представителями) по вопросу необходимости горячего питания обучающихся;

3.16 Для обучающихся, проживающих в интернате, организуется бесплатное питание пять раз в день.

3.17 Обеспечение питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья производится в учебные дни фактического посещения Учреждения в соответствии с нормами обеспечения питанием обучающихся с ОВЗ, не проживающих в образовательных организациях, установленными Правительством Удмуртской Республики. Суточная норма составляет 60% (завтрак - 25%, обед - 35%) от среднесуточной нормы питания, установленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, проживающих в образовательных организациях, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Удмуртской Республики или органов местного самоуправления в Удмуртской Республике.

3.18 Обучающиеся с ОВЗ, находящиеся на индивидуальном обучении на дому, имеют право на получение двухразового питания за счет средств бюджета Удмуртской Республики сухим пайком (продуктовым набором), исходя из натуральных норм питания в день, установленных Правительством Удмуртской Республики. Суточная норма составляет 60% (завтрак - 25%, обед - 35%) от среднесуточной нормы питания, установленной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, проживающих в образовательных организациях, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Удмуртской Республики или органов местного самоуправления в Удмуртской Республике.

3.19 Условия и порядок предоставления сухого пайка (продуктового набора) устанавливаются Учреждением.

3.20 Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ведущий экономист Учреждения.

#### **IV. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИИ**

4.1 Питание в Учреждении организуется за счет средств бюджета Удмуртской Республики.

4.2 Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором Учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в уголке потребителя.

4.3 Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы Учреждения, пятидневной учебной недели.

4.4 Питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой закреплены обеденные столы. Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется работником пищеблока.

4.5 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут на завтрак и 30 минут на обед, в соответствии с режимом учебных занятий. В Учреждении режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора Учреждения ежегодно.

4.6 Ответственный дежурный по Учреждению обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.7 Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов (сервировки).

4.8 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.9 Ответственный за организацию питания в Учреждении осуществляет контроль за

- Организацией работы классных руководителей и воспитателей с обучающимися класса и родителями (законными представителями) по вопросу горячего питания в Учреждении;

- Посещением столовой обучающимися;

- Учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников, ужинов;

- Санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;

- Проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

- Своевременно совместно с заместителем директора Учреждения ведет учёт отсутствующих обучающихся;

- Осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

- Принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

## **V. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ**

5.1 Медицинский работник осуществляет постоянный контроль над соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой Учреждении, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.

5.2 Ответственность за организацию питания обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора Учреждения, шеф-повара школьной столовой, ведущего экономиста Учреждения.

5.3 Текущий контроль организации питания школьников в Учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания. Результаты проверок оформляются справками.

5.4 Состав комиссии по контролю организации питания в Учреждении утверждается директором Учреждения в начале каждого учебного года.

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

5.6 Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в Учреждении осуществляется Учредителем Учреждения.

## **VI. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

6.1 Настоящее Положение рассматривается на педагогическом совете, общешкольном родительском собрании родителей (законных представителей) обучающихся и принимается на совете Учреждения, вступает в силу с момента подписания приказа директора Учреждения.

6.2 Настоящее Положение размещается для ознакомления на официальном сайте Учреждения.