

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья  
КГБОУ «Новоалтайская общеобразовательная школа-интернат»

ПРИНЯТО  
педагогическим советом  
протокол № 5  
от «28» 08. 2021

СОГЛАСОВАНО  
Совет школы-интерната  
Протокол № 1  
от 27.08. 2021

УТВЕРЖДАЮ

приказ №100  
от 01. 09. 2021

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**  
**КГБОУ «Новоалтайская общеобразовательная школа-интернат»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Правительства Алтайского края от 17.01.2020 №14 «Об утверждении порядка предоставления бесплатного шестиразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья краевых государственных, муниципальных общеобразовательных организаций», Уставом школы.

1.2. Положение о порядке организации питания (далее - "Положение») устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы-интерната и родителями (законными представителями).

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

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

**2. Основные цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся

являются:

- 2.1.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2.1.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- 2.1.3. Предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и  
и  
неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 2.1.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 2.1.5. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- 2.1.6. 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:
  - 3.2.1. Соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
  - 3.2.2. Обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
  - 3.2.3. Наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
  - 3.2.4. Обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами  
в  
необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
  - 3.2.5. Наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
  - 3.2.6. Соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
  - 3.3.1. Заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости воспитанников;
  - 3.3.2. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
  - 3.3.3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, гигиенический журнал (сотрудники), журнал витаминизации третьих блюд;
  - 3.3.4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - 3.3.5. Ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);
  - 3.3.6. Ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
  - 3.3.7. 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 обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение питанием обучающихся и воспитанников принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников.

3.5. Режим питания в школе определяется "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020 года.

3.6. Обслуживание 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.

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

4.1. Питание обучающихся организуется за счет бюджетных средств.

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

4.3. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы школы-интерната и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам (группам) в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Для обучающихся, получающих образование на дому, (при наличии) школа-интернат предоставляет сухой паек (продуктовый набор) на основании заявления родителей (законных представителей) обучающихся (см. приложение)

4.6. Сопровождающие 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 питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника, ответственного по питанию, директора школы, шеф-повара. Состав комиссии на текущий год утверждается приказом директора школы-интерната. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

- 4.9. Ответственное лицо за организацию питания в школе- интернате:
- 4.9.1. Проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
  - 4.9.2. Осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
  - 4.9.3. Принимает по соблюдению санитарно-гигиенического режима;
  - 4.9.4. Ежедневно принимает от воспитателей заявки, по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;
  - 4.9.5. Осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов.

## **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. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия.
- 5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в школе-интернате осуществляют медицинский персонал школы и специально создаваемая общественная комиссия по контролю за организацией питания.
- 5.4. Состав комиссии по контролю за организацией питания в школе-интернате утверждается директором школы-интерната в начале каждого года.