

ОКОУ «Октябрьская школа-интернат»  
Касторенского района Курской области

ПРИНЯТО  
на заседании  
педагогического совета

Протокол от «15» 06. 2021г. № 7

УТВЕРЖДАЮ

Директор

*Н. М. Усова*

Усова Н.М.



Приказ от «15» 06. 2021 г. № 8

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ОКОУ «Октябрьская школа-интернат»

Касторенского района Курской области

2021 год

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Положение о порядке организации питания воспитанников и обучающихся в областном казённом образовательном учреждении «Октябрьская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья» Касторенского района Курской области (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 питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3 Положение разработано в соответствии с:

- законом "Об образовании в Российской Федерации" ФЗ №273 от 29.12.2012;
- Уставом школы-интерната;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

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 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;
- модернизация школьных пищеблоков 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 используется пищеблок, соответствующий 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:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение №4 СанПиНа 2.3./2.4.3590-20)
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (Приложение №5 СанПиНа 2.3./2.4.3590-20)

- журнал контроля санитарного состояния пищеблока;
- журнал здоровья (Приложение №1 СанПиНа 2.3./2.4.3590-20)
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- журнал- график генеральных уборок пищеблока
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 СанПиНа 2.3./2.4.3590-20) на пищеблоке и в кладовой
- ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13 СанПиНа 2.3./2.4.3590-20)
- журнал регистрации отбора суточных проб
- журналы учёта температурного режима и относительной влажности на пищеблоке и в кладовой (Приложение №3 СанПиНа 2.3./2.4.3590-20)
- копии примерного 14-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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 Режим питания в школе-интернате определяется СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №28 от 28.09.2020 года и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020 года.

3.6 Питание в школе-интернате организуется на основе разрабатываемого рациона питания и перспективного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления

примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и по возрастным группам от 7 до 11 лет и 12 лет старше, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7 Примерное меню утверждается директором школы-интерната.

3.8 Организация питания 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.

3.9 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.

3.10 На поставку питания заключаются контракты (договоры) 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.

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

3.12 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.

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

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.**

4.1 Питание обучающихся организуется за счет средств областного бюджета.

4.2 Ежедневные меню рационов питания утверждается 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.

4.4 Под организацией питания обучающихся, воспитанников понимается обеспечение проживающих обучающихся пятиразовым бесплатным питанием, проходящих обучающихся двухразовым бесплатным питанием в соответствии с режимом работы школы-интерната по графику, утвержденному директором школы-интерната (согласно расписанию учебных занятий).

В школе-интернате режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы-интерната ежегодно.

4.5 Педагоги обеспечивают сопровождение обучающихся 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 питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

4.8 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника, дежурного администратора, повара.

## **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 школы-интерната.

5.3 Текущий контроль организации питания обучающихся осуществляет специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.