

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья  
«Барнаульская общеобразовательная школа-интернат № 4»

Барнаул, ул. Малахова, 20 тел/факс 33-76-87, 33-76-87

Принято решением  
общего собрания трудового коллектива  
Протокол от 29.12.2020 № 3



УТВЕРЖДЕНО:  
Директор КГБОУ «Барнаульская  
общеобразовательная школа – интернат № 4»  
О.Е. Беляева

Приказ от 29.12.2020 № 01-09/206

**Положение об организации питания обучающихся, воспитанников  
в КГБОУ «Барнаульская общеобразовательная школа-интернат № 4»**

**1. Общие положения**

1.1 Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года; Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом школы.

1.2 Данное Положение об организации питания обучающихся в школе (далее-Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в общеобразовательной организации, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, включая горячее питание, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями). Положение разработано в целях организации питания обучающихся социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы-интерната, родителей (законных представителей) обучающихся.

1.4. Положение об организации питания в школе регламентирует контроль организации питания администрацией, лица, ответственного за организацию питания, а также бракеражной комиссии образовательной организации.

**2. Основные цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся 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 воспитанников 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. Питание осуществляется в собственной столовой школы-интерната, приготовление пищи – на пищеблоке школы-интерната.

3.3. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

3.4. 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 СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.5. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные 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.).

3.6. 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.

3.6. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы - интерната, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический 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. Для приходящих обучающихся предусматривается организация двухразового

горячего питания (завтрак и обед). Интернированные обучающиеся обеспечиваются пятиразовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин).

4.3. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам (группам) в соответствии с режимом дня путем предварительного накрытия столов. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5 - 4 часов.

4.4. Фактическое меню (утверждается директором школы в ежедневном режиме, подписывается заведующим производством (шеф-поваром), медицинским работником) должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности.

4.5. В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: мытье полов, удаление пыли с мебели, оборудования, радиаторов отопления, подоконников, мытье и дезинфекция раковин, унитаза, еженедельная обработка стен с применением моющих средств, очищение оконных стекол и осветительной арматуры. Генеральная уборка проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

4.6. Обучающиеся приходят в столовую организованно в сопровождении педагога, который обеспечивает порядок и следит, чтобы все дети и в полном объеме принимали пищу, формирует культурно - гигиенические навыки, правила поведения за столом.

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

4.8. Ответственное лицо за организацию питания в школе- интернате:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
- ежедневно принимает от педагогов заявки, по количеству питающихся обучающихся;
- 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. Директор школы осуществляет общий контроль организации питания, в том числе:

- устранение предписаний по организации питания;
- условия хранения продуктов;
- своевременность прохождения санитарного минимума персоналом школьной столовой.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия.

5.4. Заведующий хозяйством осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды.

5.5. Шеф-повар школьной столовой осуществляет контроль соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены.

5.6. Педагоги осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.

5.7. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Бракеражная комиссия вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся, оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания. Состав комиссии в школе - интернате утверждается директором школы-интерната в начале каждого года.

5.8. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно - эпидемиологических требования, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

5.9. Работники пищеблока обязаны в целях профилактики пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний четко выполнять санитарный режим, своевременно проходить медосмотр, соблюдать технологию приготовления блюд.

## **6. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания**

6.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- размещает информацию по организации питания на официальном сайте школы;
- оформляет информационный стенд, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственно-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей. В показатели мониторинга может входить следующее: количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания; обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием; удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

6.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) обсуждаются на родительских собраниях в

классах, отражаются в ежегодном отчете самообследования учреждения и анализе работы школы-интерната.

## **7. Финансирование питания в школе- интернате.**

7.1. Питание является одной из защищенных статей и финансируется из бюджета школы-интерната за счет средств юридических лиц.

7.2. Финансовые нормы питания определяются учредителем.

## **8. Заключительные положения**

8.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом директора школы.

8.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

8.3. Положение об организации питания обучающихся в школе принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 8.1. настоящего Положения.

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