

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Белокатайская коррекционная школа-интернат для обучающихся  
с ограниченными возможностями здоровья

ПРИНЯТО

Протокол заседания

Педагогического совета

№ 1 от «29» 08 2024

РАССМОТРЕНО

Протокол заседания

Совета родителей

№ 1 от «30» 08 2024

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБОУ Белокатайская КШИ

Л.Г.Гизатуллина

2024



**Положение об организации школьного питания обучающихся  
ГБОУ Белокатайская коррекционная школа-интернат  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБОУ Белокатайская коррекционная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – Положение) разработано с целью организации школьного питания в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ» ФЗ-273 от 29.12.2012 г. с изменениями и дополнениями; на основании СанПиН № 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", в соответствии с Методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 30.05.2020 № МР 3.1./2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (далее МР 3.1./2.3.6.0190-20), методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», и Уставом образовательного учреждения.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательного учреждения по вопросам питания, принимается и утверждается приказом директором Учреждения.

1.4. Положение принимается на неопределенный срок. 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 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока 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 обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

3.3. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой (на 120 мест) 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.

3.4. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.5. Обслуживание горячим 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.

3.6. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

3.7. На поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья заключаются контракты (договоры) непосредственно Учреждением, являющимся государственным заказчиком. 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.

3.8. Ежедневную суточную пробу готовой продукции отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой, сохраняют в холодильнике. Контроль за правильностью отбора и хранения осуществляет школьная медсестра.

3.9. Для учета питания в Учреждении имеются необходимые документы в соответствии с требованиями санитарных норм и правил:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- ведомость контроля рациона питания;
- ежедневные меню;
- технологические карты на приготовляемые блюда;
- копии примерного 14-дневного меню;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.10. Для обучающихся в образовательном учреждении предусматривается организация шестirazового (завтрак, I полдник, обед, II полдник, ужин, II ужин) питания.

3.11. Приказом директора образовательного учреждения назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся**

4.1. Обучающиеся, проживающие в школе-интернате круглосуточно, находящиеся на полном государственном обеспечении, обеспечиваются бесплатным шестirazовым питанием.

4.2. При подсчете детодней учет осуществляется по обеденному приему пищи.

4.3. Ежедневные меню рационов питания утверждаются 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. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам, группам в соответствии с режимом учебных занятий. В Учреждении режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора Учреждения ежегодно.

4.5. Сопровождающие воспитатели, классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену воспитанников перед едой.

4.8. Ответственное лицо за организацию питания в школе-интернате в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, Уставом школы, функциональными обязанностями, приказами по школе, распоряжениями директора общеобразовательного учреждения, настоящим Положением.

4.10. Ответственный за питание:

1) проверяет

- ассортимент поступающих продуктов питания,
- качество поступающих пищевых продуктов, сроки их реализации и условия хранения,

- качество готовых блюд,

- выборочно проверяет закладку продуктов,

- наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования, правильность его расстановки;

2) контролирует:

- предварительное составление меню на 14 дней,

- поступление на пищеблок сырой продукции и выход готовых блюд,

- отбор и хранение суточной пробы пищи,

- соблюдение санитарно-гигиенических норм приготовления блюд,

- санитарный режим пищеблока,

- обеспеченность производственным инвентарём, кухонной и столовой посудой,

- организацию мытья посуды и производственного инвентаря, использование моющих и дезинфицирующих средств,

- регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней,

3) производит контрольные завесы продукции на соответствие нормам;

4) ведет или контролирует ведение соответствующей документации;

5) принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

6) следит за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд;

7) дегустирует приготовленную пищу.

## 5. Контроль организации школьного питания

5.1. 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 школы-интерната. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5.2. Текущий контроль за организацией питания обучающихся в Учреждении осуществляют медицинский персонал школы-интерната, ответственный за организацию питания, бракеражная комиссия, уполномоченные члены Совета родителей.

5.3. Контроль за организацией питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.4. Директор Учреждения является ответственным лицом за организацию обучающихся, воспитанников питанием.