

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Бирская
коррекционная школа-интернат для обучающихся с тяжелыми нарушениями речи**

ПРИНЯТО
на Совете Учреждения
Протокол №1
от 6.08.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБОУ Бирская
КШИ для обучающихся с
ТНР
 Токарева И.Ф.
Приказ № 132 от 6.08.2025 г.

Положение об организации питания воспитанников

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Бирская коррекционная школа-интернат для обучающихся с ТНР (далее – Положение) разработано на основе следующих нормативно-правовых документов:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2;

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные

постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.11.2013 № 63;

СП 3.1.2.3116-13 «Профилактика внебольничных пневмоний», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.11.2013 № 62;

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза 09.12.2011 № 880;

Технический регламент Евразийского экономического союза от 23.06.2017 № ТР ЕАЭС 044/2017, 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду", принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45;

Рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.05.2020 № 02/9060-2020-24 «Организация работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;

Методических рекомендаций 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);

Методические рекомендации 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»;

Устав ГБОУ Бирская КШИ для обучающихся с ТНР.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание обучающимся на базе пищеблока Учреждения. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными

работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом директора Учреждения ответственные из числа заместителей, воспитателей и обслуживающего персонала Учреждения.

2.1.2. По вопросам организации питания Учреждение взаимодействует с родителями обучающихся, с органами Управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директором Учреждения в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется для обучающихся интернатных классов 7 дней в неделю; 5 раз в день, для обучающихся городских классов 6 дней в неделю – 2 раза в день.

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется путем проведения торгов по отбору поставщиков в соответствии с Законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. Для организации питания работники Учреждения ведут и используют следующие документы:

– приказ об организации питания;

- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное 10 дневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих в пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- положение о бракеражной комиссии;
- контракты на поставку продуктов питания;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- графики дежурств.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания администрация Учреждения:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в Учреждении с учетом широкого использования потенциала Совета Учреждения и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в Министерство Образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

3. Порядок предоставления питания и питьевого режима обучающимся

3.1. Горячее питание

3.1.1. Всем обучающимся интернатных классов предоставляется пятиразовое горячее питание – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин; городским классам – двухразовое

питание. Прием пищи организуется согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, происходит в обеденном зале.

3.1.2. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания, если обучающийся переведен или отчислен из школы.

3.1.3. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 30 минут.

3.1.4. Предоставление питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. График составляется ответственным по питанию с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.2.Питьевой режим

3.2.1. Питьевой режим обучающихся – кипяченая вода.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе

3.2.3. В школе-интернате не допускается использование одноразовой посуды при организации питьевого режима.

3.2.4. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет республиканского бюджета, для обучающихся бесплатное.

5. Обязанности участников процесса организации питания

5.1. Директор учреждения:

- ежегодно издает приказ о предоставлении горячего питания;
- несет ответственность за организацию горячего питания в соответствии с федеральными, региональными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях совета Учреждения.

5.2. Ответственный за питание:

- контролирует деятельность педагогов, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;

- формирует сводный список обучающихся для предоставления горячего питания;

- предоставляет списки обучающихся для расчета средств на горячее питание в бухгалтерию;

- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;

- координирует работу в Учреждении по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

5.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;

- снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

5.4. Повар и работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

5.5. Педагогические работники:

- ежедневно представляют в столовую Учреждения заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий день;

- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;

- не реже чем один раз в месяц представляют в бухгалтерию данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

- предусматривают в планах работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;

- выносят на обсуждение на заседаниях совета Учреждения предложения по улучшению горячего питания.

5.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в Учреждении;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

6.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться со стороны родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.

7. Ответственность

7.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

7.2. Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.