

Принято  
на заседании  
педагогического совета  
протокол № 7  
от «27» августа 2020 г.

Утверждаю:  
директор школы – интерната  
\_\_\_\_\_ Слюсарь А.П.  
Введён в действие:  
Приказ № 38 от «27» августа 2020 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Валуйская общеобразовательная школа-интернат»**

### **1. Общие положения.**

**1.1.** Положение об организации питания учащихся (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся и воспитанников Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Валуйская общеобразовательная школа-интернат» (далее – Школы-интерната), способствующего укреплению здоровья детей, созданию комфортной среды, и является обязательным к исполнению.

**1.2.** Положение разработано в соответствии с действующими нормативными документами:

- законом "Об образовании в РФ" ФЗ-273 от 29.12.2012;
- Уставом Школы-интерната;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

**1.3.** Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения вносятся по предложению педагогического совета и утверждению директора. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

### **2. Основные цели и задачи организации питания.**

**2.1.** Основными целями и задачами организации питания учащихся в Школе-интернате являются следующие:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых качествах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- своевременная 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 учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы-интерната.

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

- соответствие числа посадочных мест обеденного зала установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие кухни, 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 СанПиН в Российской Федерации.

**3.3.** В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-тидневного меню, согласованного с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека по Валуйскому району;
- ежедневные меню-требования, 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 т.п.).

**3.4.** Администрация Школы-интерната обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

**3.5.** Режим питания в Школе-интернате определяется СанПиН.

**3.6.** Питание в Школе-интернате организуется на основе рациона питания и перспективного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой СанПиН формой составления меню, пищевой ценностьюготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

**3.7.** Примерное меню утверждается директором Школы-интерната и Главным врачом Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека по Валуйскому району.

**3.8.** Директор Школы-интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

### **4. Порядок организации питания учащихся в Школе-интернате**

- 4.1.** Ежедневные меню утверждаются директором Школы-интерната, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются перед обеденным залом.
- 4.2.** Пищеблок Школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме работы Школы-интерната.
- 4.3.** Обучающиеся Школы-интерната обеспечиваются 3-х разовым горячим питанием. Воспитанники, проживающие в Школе-интернате, обеспечиваются 5-ти разовым питанием.
- 4.4.** Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам (группам) в соответствии с графиком работы столовой. Режим работы столовой утверждается приказом директора Школы-интерната ежегодно.
- 4.5.** Ответственный за организацию питания в Школе-интернате обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в классах и воспитанников в группах на каждый день. Сопровождающие классные руководители, учителя, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействие работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 4.6.** Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в соответствии с Положением о бракеражной комиссии Школы-интерната.
- 4.7.** Ответственное за организацию горячего питания лицо в Школе-интернате (диетсестра) выполняет следующие функции:
- несет ответственность за заполнение журнала учета фактической посещаемости обучающихся и воспитанников;
  - оформляет необходимую документацию для обеспечения питанием обучающихся и воспитанников;
  - проверяет ежедневное меню;
  - совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся;
  - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

## **5. Контроль за организацией школьного питания.**

- 5.1.** Контроль за организацией питания, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2.** Текущий контроль организации питания учащихся осуществляют лица, назначенные приказом по организации питания на начало каждого учебного года