

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЗЕРНОГРАДСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГКОУ РО «Зерноградская  
специальная школа-интернат»

 Л.Ю. Решетняк

Приказ от 29.12.2023 № 834



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о порядке организации питания обучающихся  
в ГКОУ РО «Зерноградская специальная школа-интернат»**

## 1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГКОУ РО «Зерноградская специальная школа-интернат» (далее – Положение) разработано на основании:

✓ Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

✓ Постановления Правительства Ростовской области от 03.08.2012 № 726 «О предоставлении мер социальной поддержки детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также отдельным категориям обучающихся (воспитанников) государственных учреждений Ростовской области»;

✓ Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.44.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.44.3590-20);

✓ Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Рекомендации по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций» утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020;

✓ Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020;

✓ Методических рекомендаций МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02.03.2021 (далее - МР 2.3.6.0233-21.2.3.6.);

✓ Устава ГКОУ РО «Зерноградская специальная школа-интернат» (утвержден приказом Министерства общего и профессионального образования Ростовской области от 09.10.2015 № 719).

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального, сбалансированного питания в школе-интернате, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, воспитанников.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам питания, и распространяется на всех обучающихся в школе.

## **2. Основные цели и задачи.**

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ГКОУ РО «Зерноградская специальная школа-интернат» являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных 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 здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованием действующего законодательства.

## **3. Общие принципы организации питания обучающихся.**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ГКОУ РО «Зерноградская специальная школа-интернат».

3.2. Для организации питания обучающихся используются следующие помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил:

а) пищеблок, который обеспечен

- высокопроизводительным механическим оборудованием, выполняющим первичную обработку продуктов и соответствующие операции по приготовлению горячих блюд (тестомесильная машина, пищеварочный котел, протирочная машина, электромясорубка, овощерезательная машина);

- пароконвектоматом, выполняющим обжаривание горячим воздухом, воздействие паром, а также работающим в комбинированном режиме;

- жарочным или пекарским шкафом, позволяющим не только выпекать все виды пирожков, пирогов и эксклюзивных хлебобулочных изделий, но и приготовить огромный выбор как вторых, так и первых блюд; поддавать различной термической обработке мясо, рыбу и птицу; тушить овощные рагу; готовить разнообразные запеканки и омлеты; разогревать заранее приготовленные блюда и запеканки;

- кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с МР 2.3.6.0233-21.2.3.6.;

- холодильным и морозильным оборудованием;

- подсобными помещениями для хранения продуктов;

- системой вытяжного оборудования;

б) обеденный зал на 120 посадочных мест, в котором осуществляется общественное питание обучающихся школы.

3.3. В пищеблоке постоянно должна находиться следующая документация:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудников) ГКОУ РО «Зерноградская специальная школа-интернат»;
- журнал регистрации температуры тела сотрудников пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры влажности в складских помещениях;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- ведомость контроля за рационом питания (приложение № 13 СанПиН 2.3/2.44.3590-20);
- примерное двухнедельное меню;
- 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.).

3.4. Администрация школы-интерната:

- обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся;
- совместно с педагогическим коллективом осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

3.5. Режим питания в школе-интернате определяется СанПиН 2.3/2.44.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.6. Для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся микронутриентами в соответствии с п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.44.3590-20 проводится витаминизация третьих блюд.

3.7. 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.

3.8. Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе-интернате осуществляют предприятия (организации), индивидуальные предприниматели, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключается договор.

3.9. На поставку продуктов питания договор заключается 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.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.44.3590-20.

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

3.12. Приказом директора школы-интерната из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

Ответственный за организацию питания в школе-интернате осуществляет контроль за:

- организацией дежурства учителей и учащихся в школьной столовой;
- закладкой сырья при приготовлении блюд (совместно с медицинским работником);
- работой бракеражной комиссии;
- соблюдением примерного 14-дневного меню;
- соответствием порций количеству учащихся;
- санитарным состоянием пищеблока, соблюдением санитарного законодательства работниками пищеблока (совместно с администрацией школы, медицинским работником, родительским комитетом);
- осуществлением программы производственного контроля;
- размещение наглядной агитации в обеденном зале.

3.13. Ответственность за организацию питания классного коллектива в школе-интернате несут классный руководитель и воспитатель, которые:

- обеспечивают организованное посещение школьной столовой обучающимися класса, группы воспитанников;
- контролируют вопрос охвата обучающихся класса, воспитанников группы

организованным горячим питанием;

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

3.14. Для обучающихся организуется обязательное питание 5 (пять) раз в день для проживающих обучающихся и 2 (два) раза в день для приходящих обучающихся.

3.15. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет директор и главный бухгалтер школы-интерната.

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

4.1. Питание в школе-интернате организуется за счет средств областного бюджета.

4.2. Ежедневные меню рационов питания разрабатываются медицинской сестрой диетической и утверждаются директором школы-интерната.

Меню с указанием названия блюд, их объёмом (выход в граммах), энергетической и пищевой ценностью, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы, пятидневной учебной неделе и выходных, праздничных дней.

4.4. Часы приема горячего питания устанавливаются в соответствии с режимом дня, утвержденным директором школы, который корректируется ежегодно или по мере необходимости. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматриваются перемены. Отпуск обучающимся горячего питания в школьной столовой осуществляется по классам (группам) в присутствии классных руководителей, педагогов и воспитателей.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Для поддержания порядка в школьной столовой организовано дежурство педагогических работников, обучающихся.

4.7. Проверку качества приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд и выполнение санитарно-гигиенических требований

осуществляет бракеражная комиссия. В состав бракеражной комиссии входит: директор (или представитель администрации школы-интерната, назначенный директором), ответственный за организацию питания, работник пищеблока, медицинский работник, старший дежурный воспитатель в выходные дни, перед завтраком и ужином в рабочие дни согласно графика дежурства по интернату. Состав бракеражной комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы-интерната. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

4.8. Классные руководители, педагоги и воспитатели, сопровождающие обучающихся в школьную столовую, обеспечивают соблюдение графика посещения столовой, контролируют общественный порядок и гигиену рук обучающихся перед приемом пищи.

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

5.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы-интерната на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы-интерната.

5.2. Контроль качества готовой пищевой продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора школы-интерната.

5.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинская сестра диетическая в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

## **6. Ответственность.**

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