

ПРИНЯТО :

На совещании при директоре  
Протокол №2 от 05.02.2021г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГОУ РК «С(К)ШИ №1» г.Емвы  
А.Т.Сарбасова

## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГОУ РК «С(К)ШИ №1» г.ЕМВЫ

### 1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся

1.2. Положение разработано в целях организации питания воспитанников, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации "Об образовании";
- Уставом школы-интерната;
- СанПиНом 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Постановлением Правительства Республики Коми от 07.12.2006г №299 « Об утверждении норм материального обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся и (или) воспитывающихся в государственных учреждениях Республики Коми»

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе - интернате.

### 2. Основные цели и задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников 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;
- социальная поддержка воспитанников из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### 3. Общие принципы организации питания воспитанников.

3.1. Организация питания воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности школы - интерната.

3.2. Для организации питания воспитанников 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, табеля учета фактической посещаемости воспитанников;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню, 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 др.).

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

3.5. Воспитанники, проживающие в интернате обеспечиваются бесплатным пятиразовым питанием, иные обучающиеся – бесплатным двухразовым питанием .

3.6. Обеспечение питанием обучающихся, не посещающих школу-интернат по медицинским показаниям (обучающиеся на дому) осуществляется путём предоставления набора продуктов в виде сухого пайка или получения компенсации за питание в денежном эквиваленте в дни проведения педагогами учебных занятий на дому.

Состав набора формируется только из пищевых продуктов, перечисленных в приложении №9 СанПиН 2.4.5.2409-08 и реализуемых в потребительской упаковке. Подготовка наборов продуктов осуществляется в столовой школы-интерната.

3.7. Обучающиеся, находящиеся на индивидуальном обучении, занятия с которыми проводятся в школе-интернате, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием в дни проведения занятий.

3.8. Обслуживание питанием воспитанников 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.

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

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

4.1. Питание воспитанников организуется за счет бюджетных средств.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются 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 и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания воспитанников организуется по классам (группам) в соответствии с режимом учебных занятий. В школе - интернате режим предоставления питания воспитанников утверждается приказом директора школы- интерната ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный учитель, воспитатель по школе - интернату обеспечивает сопровождение воспитанников воспитателями в помещение столовой. Сопровождающие педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену воспитанников перед едой.

4.6. Организация обслуживания воспитанников питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника, ответственного по питанию, заместителя директора школы - интерната по административно-хозяйственной работе. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

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 воспитанникам, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
- 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. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия.

5.3. Текущий контроль организации питания воспитанников в школе – интернате осуществляет медицинская сестра.