

Рассмотрено и обсуждено  
на педагогическом Совете  
протокол № 3  
от «12» 01 20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы-интерната



## ПОЛОЖЕНИЕ О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

МД-01-20

Областного государственного бюджетного общеобразовательного  
учреждения «Школа - интернат № 26»

## **I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:
  - Конституцией РФ;
  - Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273;
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
  - МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
  - Уставом Областного государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа – интернат № 26»;
  - Приказом Министерства образования Рязанской области о ежегодном определении бюджетных ассигнований.
- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в школе-интернате, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.
- 1.3. Настоящее положение разработано с целью организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе-интернате.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с советом школы-интерната и утверждается приказом директора.
- 1.6. Настоящее положение вступает в силу со дня утверждения его директором школы-интерната и сохраняет свое действие в случаях изменения наименования школы-интерната, реорганизации школы-интерната в форме преобразования.
- 1.7. Положение является бессрочным.

## **II. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ.**

- 2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся с ОВЗ 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;
  - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
  - модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

## **III. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.**

- 3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы-интерната.
- 3.2. Для организации питания, в соответствии с действующим законодательством РФ, используются областные бюджетные средства.

- 3.3.** При организации питания обучающихся используются специальные помещения, 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 подсобных помещений для хранения продуктов, полностью оснащенные необходимым весоизмерительным и технологическим оборудованием;
  - 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.** Нормативная документация пищеблока:
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
  - журнал бракеража готовой пищевой продукции;
  - гигиенический журнал (сотрудники);
  - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
  - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
  - ведомость контроля за рационом питания (приложения № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
  - примерное 14-дневное меню;
  - 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.).
- 3.5.** 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.
- 3.6.** Режим питания в школе-интернате определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и предусматривает организацию питания в зависимости от продолжительности пребывания в школе-интернате: для детей приходящих предусматривается двухразовое горячее питание (завтрак и обед), для детей посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительный полдник, для детей, находящихся в интернатной группе, предусматривается шестиразовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин). Интервалы между приемами пищи не должен превышать 3,5 – 4 часов.
- 3.7.** Питание в школе-интернате организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.8.** Примерное меню утверждается директором школы-интерната.
- 3.9.** Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками столовой школы-интерната, имеющими соответствующую

- профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.10.** К поставке пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе-интернате допускаются предприятия (организации), индивидуальные предприниматели различных организационно-правовых форм.
- 3.11.** На поставку питания заключаются контракты (договоры) 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.
- 3.12.** Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.13.** Директор школы-интерната является ответственным лицом за общую организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
- 3.14.** Приказом директора школы-интерната из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.
- 3.15.** Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет работник бухгалтерии, ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы-интерната.

#### **IV. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.**

- 4.1.** Учет питания осуществляется программой 1С – Предприятие «Школьное питание».
- 4.2.** Питание учащихся организуется за счет средств, выделенных из бюджета учреждения.
- 4.3.** Учащимся, индивидуально обучающимся на дому, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий, компенсировать стоимость питания из расчета стоимости двухразового питания в день за учебные дни, установленные календарным учебным графиком (исключая дни, пропущенные обучающимися дни по болезни или в санатории).
- Выплату компенсации стоимости питания обучающихся производить на основании:
- заявления одного из родителей (законного представителя) обучающегося или самого обучающегося, достигшего совершеннолетия (приложению № 1);
  - приказа директора школы-интерната о назначении выплаты компенсации стоимости питания за календарный месяц не позднее 10 числа месяца, следующего за отчетным;
  - ежемесячного табеля учета занятий на дому.
- Выплату компенсации стоимости питания производить одному из родителей (законному представителю) обучающихся либо самим обучающимся, достигшим совершеннолетия, путем перечисления денежных средств на имеющиеся в кредитных организациях счета, указанные в заявлении.
- 4.4.** Заявки на количество питающихся ежедневно предоставляются классными руководителями медицинскому работнику (диетсестре) на текущий учебный день не позднее 8 час. 15 мин.

- 4.5. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.6. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме работы школы-интерната.
- 4.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий и графиком питания, утверждаемым на 1 сентября каждого года приказом директора школы-интерната.
- 4.8. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно поданным спискам.
- 4.9. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе дежурного администратора, заведующего столовой (повара), медицинского работника (диетсестры). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы-интерната. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

## **V. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ 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 областных бюджетных средств, выделяемых на питание в школе-интернате, осуществляет бухгалтерия.
- 5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия.
- 5.3.1. Текущий контроль организации питания школьников в школе-интернате осуществляют работники, ответственные за организацию питания, назначенные приказом директора школы-интерната, в соответствии с планом контроля.
- 5.3.2. Состав комиссии по контролю за организацией питания в школе-интернате утверждается директором школы-интерната в начале каждого учебного года.
- 5.4. Контроль за организацией и качеством питания учащихся осуществляется общественной комиссией.
- 5.4.1. Состав комиссии и план работы утверждается директором школы-интерната.