

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Республики Марий Эл «Звениговская санаторная школа – интернат»

**ПРИНЯТО**

на общем собрании  
трудового коллектива

Протокол от 25 08 2026 г.

№ 1

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом директора

Моисеева (Л.Л. Моисеева)

25 08 2026 г.

№ 31

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся**

**в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении  
Республики Марий Эл «Звениговская санаторная школа – интернат»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся, воспитанников ГБОУ Республики Марий Эл «Звениговская санаторная школа – интернат», определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в том числе п.7 ст.79);
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/4.4282-26 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- иными федеральными, региональными нормативными актами, регламентирующими организацию питания.

1.3. Действие Положения распространяется на всех обучающихся сотрудников и родителей (законных представителей).

1.4. Положение является локальным нормативным актом, принимается на общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом директора.

**2. Цели и задачи**

2.1. Основными целями являются

обеспечение обучающихся питанием, соответствующим их возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

- соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания.

## 2.2. Задачи:

- гарантированное качество и безопасность пищевых продуктов на всех этапах – от поступления до выдачи;
- профилактика инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- эффективное использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания.

## 3. Общие принципы организации питания

3.1. Организация питания – отдельное обязательное направление деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания используются специальные помещения (пищеблок, столовая), соответствующие санитарно – гигиеническим нормам: по числу посадочных мест, наличию технологического оборудования, подсобных помещений для хранения продуктов, кухонной и столовой посуды, вытяжного оборудования и иным требованиям.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться

- меню;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного циклического меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовление блюда;
- приходные документы и документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия и др.)

3.4. Питание организуется на основе рациона и примерного циклического меню (14-дневного), разработанного с учетом возрастных групп обучающихся, необходимой калорийности и пищевой ценности. Примерное меню утверждается директором Учреждения и при необходимости согласовывается с территориальным отделом Роспотребнадзора.

3.5. Поставку пищевых продуктов осуществляют специализированные организации. На поставку заключаются контракты (договоры).

3.6. Обслуживание питанием осуществляют штатные сотрудники Учреждения, имеющие соответствующую квалификацию, прошедшие медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую аттестацию и имеющие личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. Ежедневно старшая медицинская сестра проводит осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, признаков инфекционных заболеваний. Результаты фиксируются в гигиеническом журнале. Лица с выявленными нарушениями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

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

4.1. Ежедневные меню рационов согласовываются директором Учреждения. Меню с указанием наименований блюд и объемов вывешивается в обеденном зале.

4.2. Кратность и наименования приемов пищи зависит от режима пребывания и имеет лечебно – оздоровительную направленность

- для круглосуточно проживающих воспитанников – шестиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

4.3. Отпуск горячего питания организуется по классам в соответствии с утвержденным графиком и режимом дня.

4.4. Для контроля качества создается бракеражная комиссия, в составе: директор, медицинский работник, шеф – повар, а при его отсутствии – лицо, его замещающее). Комиссия проверяет качество и безопасность сырья готовой продукции, соблюдение рецептур и технологического режимов. Результаты фиксируются в журналах.

4.5. Питьевой режим организуется посредством выдачи кипяченой воды с соблюдением требований СанПин.

#### **5. Контроль качества и безопасности**

5.1. Контроль за организацией питания, соблюдением санитарно – эпидемиологических норм, качеством сырья и готовой продукции осуществляет в том числе территориальный орган Роспотребнадзора.

5.2. Директор Учреждения несет ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

#### **6. Заключительные положения**

6.1. Все изменения и дополнения к настоящему Положению утверждаются приказом директора.

6.2. Положение вступает в силу с момента утверждения.