

РИНЯТО  
Педагогическим советом  
ГБОУ Республики Марий Эл «Звениговская  
санаторная школа-интернат»  
Протокол от 29.08.2022г. №1

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом  
ГБОУ Республики Марий Эл «Звениговская  
санаторная школа-интернат»  
от 30.08.2022г. №51-у

## **Положение об организации питания в ГБОУ Республики Марий Эл «Звениговская санаторная школа-интернат»**

### **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 воспитанников.

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:

- Статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Уставом школы;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изменениями на 28 августа 2020 года);

СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей сирот, детей. Оставшихся без попечения родителей» с изменениями от 27.10.2020 в Постановление №32 Главного государственного санитарного врача Российской Федерации.

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам питания, принимается на общем собрании коллектива и утверждается приказом директора школы-интерната.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

### **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 и детей сирот;
- модернизация школьных пищеблоков 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 воспитанников.**

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

3.2. Для организации питания воспитанников используются специальные помещения (столовая), 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 столовой, 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.

В столовой постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока — приложения № с1 по 13 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20;
- 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 и принципов санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с воспитанниками.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3./2.4.35-90-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020 года, СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей» (при наличии воспитанников из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения

родителей) с изменениями от 27.10.2020 Постановлением №32 Главного государственного санитарного врача Российской Федерации.

3.6. 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.

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

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

#### **4. Порядок организации питания воспитанников в школе - интернате.**

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 шестидневной учебной недели и 1-го выходного дня.

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

4.5. Сопровождающие воспитатели и учителя 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 утвержденном составе.

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).

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;
- ежедневно принимает от воспитателей заявки по количеству питающихся воспитанников на следующий учебный день и корректировку по количеству питающихся воспитанников на текущий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов.

#### **5. Контроль организации школьного питания.**

5.1. Текущий контроль организации питания воспитанников в школе интернате осуществляют медицинский персонал школы, представители первичной профсоюзной

организации школы и бракеражная комиссия.

5.2. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.3. Состав комиссии по организации питания в ОО утверждается директором ОО в начале каждого учебного года.

5.4. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия.

5.5. Воспитатели обязаны до 1 числа каждого месяца сдавать ежемесячный отчет по питанию класса ответственному за организацию питания в ОО по предложенной форме, утвержденной директором ОО.

5.6. Ответственность за достоверность информации в заявках и отчетах несут воспитатели.

5.7. Заместители директора контролируют работу классных руководителей и воспитателей по пропаганде рационального питания обучающихся.

5.8. Директор осуществляет общий контроль за организацией питания в ОО.

Утверждено приказом директора  
от 3 сентября 2018г.