



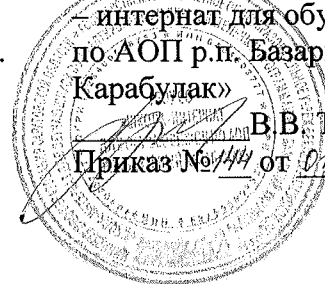
01.09.21

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Саратовской области  
«Школа – интернат для обучающихся по адаптированным образовательным  
программам р.п. Базарный Карабулак»**

Принято на заседании  
педагогического совета ГБОУ  
СО «Школа – интернат для  
обучающихся по АОП р.п.  
Базарный Карабулак»  
Протокол № 1 от 31.08 2021г.

Согласовано с Управляющим  
Советом школы – интерната  
 /А.С. Голованова/  
Протокол № 1 от 01.09 2021г.

«Утверждаю»  
Директор ГБОУ СО «Школа  
– интернат для обучающихся  
по АОП р.п. Базарный  
Карабулак»  
 В.В. Трофимов  
Приказ № 144 от 01.09 2021г.



Согласовано с Советом  
родителей школы - интерната  
протокол № 1 от 01.09 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**  
**ГБОУ СО «Школа-интернат для обучающихся**  
**по адаптированным образовательным программам**  
**р.п. Базарный Карабулак»**

р.п. Базарный Карабулак

**Положение об организации питания обучающихся**  
**в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении**  
**специальной общеобразовательной школы-интерната для обучающихся**  
**по АОП р.п. Базарный Карабулак»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

- 1.1 Положение о порядке организации питания обучающихся в школе-интернат устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.2 Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3 Положение разработано в соответствии с:
- Законом Российской Федерации «Об образовании»;
  - Типовым положением об образовательном учреждении;
  - уставом школы;
  - федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- 1.4 Действие настоящего Положение распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на управляющем совете школы, согласовывается с педагогическим советом и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
- 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 учащихся в ГБОУ СО «Школа-интернат для обучающихся по АОП р.п. Базарный Карабулак» является:

- Обеспечение учащихся 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- Социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- 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 УЧАЩИХСЯ.**

3.1 Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2 Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- Соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- Обеспеченность технологическим оборудованием, технического 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 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, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- 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 – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- Копии примерного 14-дневного циклического меню, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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 совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на бюджетной основе.

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

3.6 Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.-2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

3.7 Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 14-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовленных блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8 Примерное меню утверждается директором школы

3.9 Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками комбината питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию. Проведением предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10 Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

3.11 На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечить 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 учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.**

4.1 Питание учащихся организуется за счет средств, выделенных из бюджета государства.

4.2 Ежедневные меню рационов питания согласовывается директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и на информационных стендах в холлах школы.

4.3 Отпуск горячего питания обучающимися организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 минут, соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.4 Ответственный за организацию питания в школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

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

4.6 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора школы по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4.7 Медицинская сестра:

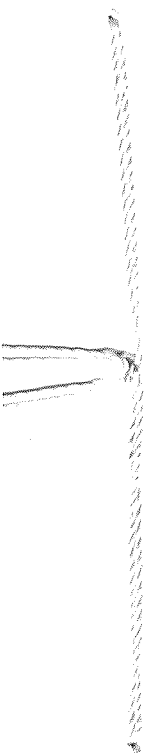
- Проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню
- Совместно с ответственным за организацию питания в школе своевременно производит перераспределение невостребованной продукции питания, путем увеличения либо уменьшения выхода готовых порций учащимся, находящимся в учреждении в день получения представленного в ежедневном меню рациона питания.
- Осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов.
- Принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима

## **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, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2 Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственный за организацию питания, уполномоченные члены управляющего совета школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.3 Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.



Прошнуровано и пронумеровано  
на 5 страницах  
(5 листов)

Директор  В.В. Трофимов  
«21» августа 2021 год

