

Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
«Кашинская школа-интернат»

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом  
(протокол от 30.08.2022 № 1)



УТВЕРЖДЕНО

Приказом

*Собор* *Соловьева И.А.*

от 09.09.2022 № 100

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о порядке организации питания в государственном казенном общеобразовательном учреждении «Кашинская 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 обучающихся, регулирует отношения между администрацией ГКОУ «Кашинская школа-интернат» (далее – школа-интернат) и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 20.12.2012г. 273-ФЗ;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

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 родительским комитетом школы- интерната (либо утверждается родительским комитетом) и утверждается (либо вводится в действие) 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 обучающихся 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся 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, согласно утвержденной бюджетной сметы на текущий финансовый год.

## **3. Общие принципы организации питания обучающихся.**

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

3.2. Для организации питания обучающихся 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, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- 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);
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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 обучающихся принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.5. Режим питания в школе-интернате 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 (с изменениями на 25 марта 2019 года).

3.6. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками 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.

3.7. 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 обучающихся 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 обучающихся организуется по классам (группам) в соответствии с режимом учебных занятий. В школе - интернате



режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы - интерната ежегодно.

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

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

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе мед.работника, ответственного по питанию, заместителя директора школы - интерната по учебно-воспитательной работе. 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 обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
- ежедневно принимает от воспитателей заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;
- 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 бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Министерство образования Тверской области.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия школы-интернат.

5.4. Текущий контроль организации питания обучающихся в школе - интернате осуществляют медицинский персонал школы, ответственный за

организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе - интернате утверждается директором школы-интерната в начале каждого учебного года.