

ПРИНЯТО  
Педагогическим советом  
Протокол заседания №1  
от 11 января 2021 года

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
от 15 января 2021 года



Директор \_\_\_\_\_ Бударина И.И.

## **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**Государственного казенного общеобразовательного учреждения  
«Нижегородская областная специальная (коррекционная) общеобразовательная  
школа-интернат для слепых и слабовидящих детей»**

**Нижний Новгород**

**2021 год**

## **1. Общие положения.**

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся Государственного казенного общеобразовательного учреждения «Нижегородская областная специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат для слепых и слабовидящих детей» (далее – Школа), способствующего укреплению здоровья детей, созданию комфортной среды, и является обязательным к исполнению.

1.2. Положение разработано в соответствии с действующими нормативными документами:

- №273 — ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
- №29 — ФЗ 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденные руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора А.Ю.Поповой 18.05.2020 г. МР 2.4.0179-20;
- Методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях», утвержденные руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора А.Ю.Поповой 18.05.2020 г. МР 2.4.0180-20;

1.3. Под организацией горячего питания обучающихся понимается предоставление обучающимся горячего сбалансированного питания, обеспечивающего организм необходимым количеством основных питательных веществ, предусматривающего в рационе горячего первого и второго блюда, или второго блюда в зависимости от приема пищи, доведенных до кулинарной готовности (пункт 2.1 статьи 37 №273-ФЗ).

1.4. Действие настоящего положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения вносятся по предложению педагогического совета и утверждению директора. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

## **2. Основные цели и задачи организации питания.**

2.1. Основными целями и задачами организации питания обучающихся в Школе являются следующие:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых качествах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- своевременная модернизация школьного пищеблока 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 обучающихся**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

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

- соответствие числа посадочных мест обеденного зала установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие кухни, 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 СанПиН в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 14-тидневного меню, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора;

- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиНу 2.4.5.2409-08);
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и т.п.).

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

3.6. Питание в Школе организуется на основе рациона питания и перспективного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой СанПиН формой составления меню, пищевой ценностью приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором Школы и Управлением Роспотребнадзора;

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации.

3.10. Директор Школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

#### **4. Порядок организации питания учащихся в Школе**

4.1. Ежедневные меню согласовываются с директором Школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.2. Пищеблок Школы осуществляет производственную деятельность в режиме работы Школы.

4.3. Обучающиеся Школы обеспечиваются 2-х разовым горячим питанием. Обучающиеся, проживающие в Школе, обеспечиваются 5-ти разовым питанием.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) в соответствии с режимом дня. Режим организации питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный за организацию питания в Школе обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в классах и в группах на каждый день. Сопровождающие классные руководители, учителя, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой,

общественный порядок и содействие работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в соответствии с **Положением о бракеражной комиссии Школы.**

4.7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для 1-9-х классов работниками столовой.

4.8. Ответственное за организацию горячего питания лицо в Школе выполняет следующие функции:

- несет ответственность за заполнение журнала учета фактической посещаемости обучающихся и воспитанников;
- оформляет необходимую документацию для обеспечения питанием обучающихся и воспитанников;
- проверяет ежедневное меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

## **5. Контроль за организацией школьного питания.**

5.1. Контроль за организацией питания осуществляет ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора школы.

5.2. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.3. Текущий контроль организации питания учащихся осуществляет специально созданный **Совет по питанию в соответствии с Положением о Совете по питанию Школы.**

Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения его директором ГКОУ НОС(К) школы-интерната.