

**Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное учреждение  
«Школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
с.Успенское Слободского района»  
(КОГОбУ ШИ ОВЗ с. Успенское Слободского района)**

Красная ул., 9 д., 2 стр., Успенское с.,  
Слободской г., 613153

тел. 8(83362) 4-91-62

e-mail: sch2914@mail.ru

**ПРИНЯТО**

Советом школы

*Протокол от*

*05.09.2023 № 1*



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся КОГОбУ ШИ ОВЗ  
С. Успенское Слободского района**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания в КОГОбУ ШИ ОВЗ с. Успенское Слободского района (далее – Положение, Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным Законом 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 июля 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом Учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в Учреждении, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в Учреждении. Регулирует отношения между администрацией Учреждения и родителями (законными представителями).

1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ с изменениями на 14 июля 2022 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.5. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Учреждения.

1.7. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок.

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

## **2. Цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся Учреждения 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;
- 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 в Учреждении**

3.1. Организация питания обучающихся Учреждения является отдельным обязательным направлением деятельности КОГОБУ ШИ ОВЗ с. Успенское Слободского района.

3.2. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию, медицинский персонал и работников пищеблока.

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

- наличие столовой;
- 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.

3.4. Контроль за составлением меню, за организацией и качеством продуктов, поступающих в Учреждение, качеством приготовления пищи осуществляют медицинские работники и администрация Учреждения.

3.5. Перед раздачей пищи члены бракеражной комиссии проводят пробу блюд. Медицинский работник регистрирует в бракеражном журнале оценку и разрешение на выдачу блюд под подпись членов бракеражной комиссии.

3.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции производится отбор суточной пробы поваром в соответствии с действующими СанПиН.

3.7. Для постоянного контроля за качеством и правильностью организации питания обучающихся в Учреждении обязательна следующая документация:

- гигиенический журнал (сотрудники) (ответственные – медицинские работники);
- журнал учета фактической посещаемости обучающихся (ответственные - заместитель директора по УВР, старший воспитатель);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (ответственные – медицинские работники);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (ответственный-кладовщик);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (ответственный - кладовщик);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (ответственный - кладовщик);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (ответственные – медицинские работники);
- журнал закладки суточных проб (ответственные – повара);
- журнал меню требований (ответственный - кладовщик);
- журнал подсчета калорийности и химического состава пищи (ответственные – медицинские работники);

- разработки двухнедельного меню (осенне-зимний, весенне-летний период), ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- журнал инструктажа работников пищеблока;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, декларация соответствия).

3.8. В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: мытье полов, удаление пыли с мебели, оборудования, радиаторов отопления, подоконников, мытье и дезинфекция раковин, еженедельная обработка стен с применением моющих средств, очищение оконных стекол и осветительной арматуры.

Генеральная уборка проводится по графику один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

3.9. К работе на пищеблоке допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и имеющие медицинскую книжку, справку о наличии – отсутствии судимости.

3.10. Приготовлением пищи занимаются повара, имеющие соответствующую квалификацию.

3.11. Для контроля за организацией питания обучающихся в Учреждении создается бракеражная комиссия, в состав которой входят: директор, дежурный администратор, медицинский работник, председатель Совета школы и профсоюзного комитета.

3.11.1. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие их меню, полноту закладки продуктов, взвешивание порционных блюд;
- соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

3.11.2. Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно – эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя Учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

3.12. Администрация Учреждения совместно с педагогами осуществляет консультационную, организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями), с целью организации горячего питания обучающихся.

3.13. Директор Учреждения является ответственным лицом за организацию питания обучающихся.

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

4.1. Питание обучающихся организуется на базе собственных пищеблока и столовой Учреждения.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд вывешиваются в обеденном зале и выкладываются на официальный сайт Учреждения.

4.3. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы школы-интерната в соответствии с календарным учебным графиком и обеспечивает 6 - кратный прием пищи обучающихся.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) в соответствии с расписанием уроков и занятий и режимом приёма пищи. Режим приёма пищи утверждается приказом директора.

4.5. Организация обслуживания питанием обучающихся осуществляется путём предварительной сервировки столов дежурными классами.

4.6. Обучающиеся приходят в столовую организованно в сопровождении педагога, который обеспечивает порядок и следит, чтобы все дети и в полном объеме принимали пищу, формирует культурно – гигиенические навыки, правила поведения за столом.

4.7. Обучающиеся, проживающие в Учреждении, питаются 6 раз в день, проходящие обеспечиваются двухразовым питанием, обучающиеся на дому получают ежемесячную денежную компенсацию стоимости питания.

4.8. Питание для всех обучающихся бесплатное.

4.9. Ежедневно классный руководитель передаёт медицинскому работнику сведения по количеству обучающихся на текущий и следующий учебный день.

#### **5. Обязанности персонала по организации питания**

5.1. Все работники обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.

5.2. Работники пищеблока обязаны в целях профилактики пищевых отравлений и желудочно – кишечных заболеваний четко выполнять санитарный режим, своевременно проходить медосмотр, соблюдать технологию приготовления блюд.

5.3. Медицинские работники:

- ежедневно принимают от педагога заявки по количеству питающихся обучающихся на текущий и следующий учебный день;

- составляют меню-требование;
- осуществляют контроль количества фактически отпущенных блюд;
- отвечают за ведение журнала бракераж готовой пищевой продукции.

Медицинские работники обязаны тщательно осуществлять контроль за качеством поставляемых в учреждение продуктов и качеством готовой пищи, за выполнением натуральных норм питания.

5.4. Администрация Учреждения обязана способствовать повышению степени индустриализации школьного питания, совершенствованию технологии производства пищевой продукции, транспортного обеспечения, обеспечивать своевременный ремонт помещений и технологического оборудования.

## **6. Финансирование и контроль питания в Учреждении**

6.1. Питание является одной из защищенных статей и финансируется из областного бюджета.

6.2. Контроль целевого использования, учёта поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет главный бухгалтер Учреждения.

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