



ограниченными возможностями здоровья», утверждённые постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26;

- Уставом школы-интерната.

1.4. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы-интерната.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.4. настоящего Положения.

1.6 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, воспитанников в школе-интернате являются:

- 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;
- профилактика среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 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 ОБУЧАЮЩИХСЯ**

3.1 Организация питания учащихся 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. На пищеблоке постоянно должны быть и заполняться в соответствии с СанПиН:

- журнал здоровья работников пищеблока;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал С-витаминизации;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- заявки на питание с количеством учащихся;
- копии примерного двухнедельного меню, согласованных 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-интерната совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания обучающихся.

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

3.6 Режим питания в школе-интернате определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45.

3.7 Питание в школе-интернате организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой соответствия

примерного меню и пищевой ценности приготовляемых 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-интерната, согласовывается с Роспотребнадзором.

3.9 Обслуживание питанием обучающихся 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.

3.10 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45.

3.11 Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12 Директор школы-интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся питанием.

3.13 Контроль и учёт денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер школы-интерната.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ-ИНТЕРНАТЕ**

4.1 Питание учащихся организуется за счёт бюджетных средств;

4.2 Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы-интерната, меню с указанием сведений об объёмах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3 Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме шестиразового горячего питания для проживающих

в школе-интернате и трехразовое для приходящих обучающихся, воспитанников (второй завтрак, обед, полдник) школы-интерната.

4.4 Отпуск горячего питания обучающимся, воспитанникам организуется в соответствии с режимом дня. В школе-интернате режим предоставления питания обучающимся, воспитанникам утверждается директором школы-интерната ежегодно.

4.5 Классные руководители, воспитатели обеспечивают сопровождение обучающихся, воспитанников в помещение столовой, а также обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. За каждым классом в столовой закрепляются определённые столы.

4.6 Организация обслуживания учащихся питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов работниками пищеблока.

4.7 Ответственный за организацию питания по школе-интернату:

- обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в классах на каждый день,
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика выдачи питания обучающимся, воспитанникам, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.8 Проверку качества готовой продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы-интерната. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

## **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 Финансовое управление.

5.3 Контроль целевого использования, учёта поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет главный бухгалтер ГКОУ КК школы-интерната с. Воронцовка.

5.4 Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет специально создаваемая комиссия по контролю организации питания — Совет по питанию.

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