

Согласовано:  
На педагогическом совете школы



## **Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «Школа-интернат»**

### **1. Общие положения**

1.1. Положение разработано в соответствии:

- Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»
- СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

### **2. Цели и задачи**

Основными задачами организации питания в МБОУ "Школа-интернат" 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 в питании;
- предупреждение и профилактика среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **3. Организация питания**

3.1. Ответственность за организацию питания в школе несёт руководитель ОУ

3.2. Организация питания обучающихся возлагается на школу и осуществляется квалифицированными кадрами, исходя из количества и категории питания воспитанников с интервалами между приёмами пищи.

3.3. В соответствии с установленными требованиями СанПин созданы условия для организации питания обучающихся:

- осуществляется питание в школьной столовой, оснащенной необходимым набором и количеством мебели (180 посадочных мест);

- предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием, инвентарём;

- разработан и утверждён порядок питания обучающихся. Режим питания определяется СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

3.4. Питание обучающихся осуществляется на основании десятидневного меню, утверждённого директором ОУ и согласованного с руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

3.5. В соответствии с примерным десятидневным меню составляется и утверждается директором ОУ ежедневное меню, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчётами.

3.6. Воспитанники в интернате обеспечиваются пятиразовым питанием.

3.7. По мере необходимости, в связи с изменениями и дополнениями основного списка воспитанников издаётся соответствующий приказ директора ОУ.

3.8. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.9. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, медицинская сестра, заместитель директора по ВР, дежурный воспитатель.

3.10. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса.

3.11. Учителя (во время учебного процесса) сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведением во время полдника. Во время завтрака, обеда, 2 полдника и ужина за организацию питания отвечают воспитатели, работающие на группах.

3.12. Дежурный воспитатель осуществляет контроль за соблюдением графика питания воспитанников, предварительным накрыванием столов.

3.13. В случае перехода на дистанционное обучение, воспитанник имеет право получать сухой паек.

3.14. Обеспечение сухим пайком осуществляется с момента издания приказа в период действия дистанционного обучения.

3.15. Обеспечение сухим пайком прекращается в случае отчисления воспитанника из школы либо перехода на обычный режим обучения и питания в случае прекращения режима «Повышенной готовности» и дистанционного обучения.

3.16. Сухой паёк формируется с учётом пятиразового горячего питания.

3.17. Выдача сухого пайка производится в период дистанционного обучения 1 раз в неделю из учета 5 учебных дней, согласно графику, разработанному администрацией школы.

#### **4. Осуществление контроля за организацией питания обучающихся.**

4.1. Контроль за организацией питания в школе осуществляется:

- Директором школы, заместителями директора по УР и ВР, членами бракеражной комиссии и медицинским работником. Контроль за работой школьной столовой, питанием воспитанников, готовой продукцией, соблюдением санитарных требований осуществляется:

- Бракераж готовой продукции осуществляется школьной бракеражной комиссией;
- Координацию работы по организации питания в школе осуществляет директор школы.

4.2. В компетенцию директора школы по организации работы столовой входит:

- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;

- контроль производственной базы пищеблока столовой и своевременного ремонта технологического и холодильного оборудования;

- контроль за соблюдением СанПин;

- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока;

- обеспечение столовой достаточным количеством посуды, специальной одеждой, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- организация бухгалтерского учёта и финансовой отчётности.

4.3. Директор школы несёт ответственность за функционирование школьной столовой.

4.4. Медицинский работник:

- Ежедневно оформляет в соответствии с требованиями необходимую документацию по организации питания;
- Контролирует своевременное прохождение работниками медицинских осмотров, санитарно-гигиенического обучения;
- Соблюдение требований к технологии приготовления пищи, соблюдении санитарно-гигиенических условий.

4.5. Шеф-повар несёт персональную ответственность за:

- соблюдение требований охраны труда, ТБ и противопожарной безопасности, санитарных правил и норм в столовой;
- соблюдение сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов, проверяет соответствие обедов для обучающихся утверждённому меню. Совместно с

медицинским работником принимает участие в закладке продуктов при приготовлении блюд, осуществляет контроль взвешивания.

- технологию приготовления пищи.

4.6. Повар столовой ОУ обеспечивает:

- обслуживание горячим питанием согласно десятидневному меню, согласованному Роспотребнадзором;
- приготовление качественных блюд; соблюдение установленной нормы детодня.

Данное Положение утверждается приказом директора по школе.

Изменения и дополнения в Положение вносятся директором ОУ.

В случае изменения вышестоящих нормативных документов в данное Положение также вносятся изменения.

## **5. Документация пищеблока**

- журнал «Бракераж готовой продукции»;
- журнал «С-витаминации»;
- журнал «Здоровья работников пищеблока»;
- технологические карты;
- десятидневное меню;
- накопительная ведомость по расходу продуктов питания;
- меню – требование на выдачу продуктов питания;
- качественное удостоверение на продукты питания;
- акты, справки проверок;
- договоры на поставку продуктов питания.