

Принято педагогическим советом

Протокол № 1

от «28» августа 2020 г.

Согласовано: \_\_\_\_\_

Совет родителей обучающихся

Протокол № 1 от «27» 08 2020 г.

Утверждено: \_\_\_\_\_



директор ГБОУ РС(Я) «ЧРССШИОР

им. Д.П.Коркина» Гуляев Н.Н.

«28» августа 2020 г.

## Положение об организации питания обучающихся ГБОУ РС(Я) «ЧРССШИОР им.Д.П.Коркина»

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в ГБОУ РС(Я) «ЧРССШИОР им.Д.П.Коркина» (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе-интернат, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных

организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- Уставом школы.

1.4. Действия настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы-интернат.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интернат по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом родителей обучающихся и утверждается приказом директора школы.

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;
- Обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием.
- 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 многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### 3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

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

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции,

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:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля рациона питания;
- Копии примерного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- Ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- Приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и

родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

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

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»; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организацию работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

3.7. Питание в школе организуется на основе примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

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

3.9. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками.

3.10. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

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

4.1. Для организации питания обучающихся источниками финансового обеспечения являются: федеральный бюджет.



-Средства из федерального бюджета на организацию горячего питания обучающихся 1-4 классов перечисляются Министерством образования и науки Республики Саха (Якутия) на основании Соглашений с Министерством физической культуры и спорту Республики Саха (Якутия).

-Для всех категорий обучающихся в соответствии с постановлением Правительства Республики Саха (Якутия) от 25 мая 2006 № 218 «О нормативных расходах на содержание учреждений образования, здравоохранения, культуры, социального обслуживания, физической культуры и спорта, получающих финансирование из государственного бюджета Республики Саха (Якутия)» натуральная норма обеспеченности питанием в организациях образования на одного обучающегося в день составляет 4,0 рубля;

– для обучающихся из малоимущих семей и малоимущих многодетных семей согласно Указу Главы Республики Саха (Якутия) № 479 «Об установлении нормативов расходов на обеспечение питанием отдельных категорий обучающихся в государственных общеобразовательных организациях Республики Саха (Якутия)»: в государственных общеобразовательных организациях, расположенных до Полярного круга:

для обучающихся из малоимущих семей – 31,5 рублей;

для обучающихся из малоимущих многодетных семей – 80 рублей;

4.2. Учащиеся школы-интернат обеспечиваются 2-х разовым горячим питанием. Воспитанники, проживающие в школе-интернат обеспечиваются 5-ти разовым питанием.

4.3. Столовая школы –интернат осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.4. Питание учащихся в помещении столовой организовано по классам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с утвержденным расписанием. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещении столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками школьной столовой.

4.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока, родителя и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

4.8. Питание предоставляется в горячем виде в школьной столовой. Замена горячего питания на денежные компенсации и сухие пайки не допускается.

## **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, осуществляется органами Роспотребнадзора.

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

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник школы, администрация школы, члены бракеражной комиссии, которые ежегодно назначаются приказом руководителя ОУ в начале каждого учебного года.

5.4. Директор школы-интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

## **6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

6.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания.

6.2. Заведующая школьной столовой несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.