

**Положение**  
**об организации питания обучающихся**  
**краевого государственного общеобразовательного бюджетного**  
**учреждения «Ракитненская специальная (коррекционная )**  
**общеобразовательная школа-интернат»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся разработано на основании Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 01.09.2020 года; санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 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 №178 от 11.03.2012г "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений",; Закона Приморского края от 23 ноября 2018 года № 388-КЗ "Об обеспечении бесплатным питанием детей, обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях Приморского края", постановлений и распоряжений Министерства образования Приморского края , касающихся питания и социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных организациях; на основании Устава КГБОУ Ракитненская КШИ (далее школа-интернат) .

1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся в школе-интернате устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, регулирует отношения между администрацией школы-интерната и родителями (законными представителями).

1.3. Настоящее Положение разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного горячего питания в школе-

интернате, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.4. Основными задачами при организации питания в КГ ОБУ Ракитненская КШИ , являются:

- обеспечение школьников 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 (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания школьников в школе-интернате;
- порядок организации питания в школе-интернате;

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы-интерната, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников школы-интерната.

1.7. Положение об организации питания в школе регламентирует контроль организации питания администрацией, лица, ответственного за организацию питания, а также Бракеражной комиссии школы-интерната, устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

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

2.1. Обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

2.6. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

2.7. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

### **3. Общие принципы организации питания в школе**

3.1 Организация питания школьников является отдельным обязательным направлением деятельности школы-интерната.

3.2. Администрация школы-интерната осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания школьников.

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

3.4. Для обучающихся школы-интерната, находящихся на круглосуточном пребывании предусмотрен не менее пятиразовый приём пищи.

3.5. Для обучающихся школы-интерната, находящихся на дневном пребывании, предусматривается организация не менее двухразового горячего питания (завтрак и обед).

3.6. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) в соответствии с СанПиН 2.4.5. 2409-08.

3.7. Обучающиеся в 1-4 классах включительно, дополнительно к бесплатному питанию, обеспечиваются один раз в день в период учебного процесса бесплатным молоком или кисломолочным напитком объемом не менее 200 мл на одного ребенка.

3.8. Обучающиеся по индивидуальному плану (домашнее обучение) обеспечиваются продуктовыми наборами, на сумму из расчёта стоимости двухразового питания. Продуктовые наборы состояются из продуктов, допущенных в использовании для детского питания с учётом калорийности и соотношения питательных веществ.

3.9. К поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в школе-интернате допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании общеобразовательных организаций.

3.10. Питание в школе организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов для обучающихся государственных общеобразовательных организаций, согласованного в органах Роспотребнадзора.

3.11. Примерное 14 –дневное меню школы-интерната должно быть представлено широким ассортиментом завтраков, первых и вторых блюд, выпечных изделий, молока, молочной и кисломолочной продукции, соков, напитков, в том числе повышенной пищевой и биологической ценности, фруктов и т.п. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в школе-интернате, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

3.12. Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением. Реализация продукции, не предусмотренной меню, не допускается.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

3.14. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых организацией, осуществляющей образовательную деятельность, (фирмой-организатором питания), 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора и организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

3.15. Организацию питания в школе-интернате, осуществляют лица, ответственные за организацию питания, назначаемые приказом директора школы из числа педагогических работников на текущий учебный год.

3.16. Ответственность за организацию питания в школе-интернате , несет директор.

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

4.1. В связи с имеющимся статусом ОБЗ у всех обучающихся школы-интерната, все виды питания осуществляются на бесплатной основе.

4.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню составленного на период не менее двух недель, которое утверждается директором школы и согласовывается территориальным органом Роспотребнадзора. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в образовательной организации, возрастная категория, состояние здоровья обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

4.3. Фактическое меню (утверждается директором школы в ежедневном режиме, подписывается поваром, медицинским работником) должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

4.4. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в полном объеме 7 дней – в режиме работы школы-интерната.

4.5. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы-интерната, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы-интерната.

4.6. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи, обучающимися, не может превышать 3,5 - 4 часов.

4.7. В школе установлен следующий режим предоставления питания обучающихся:

	<b><u>1-4 класс</u></b>	<b><u>5-9 класс</u></b>
<b><u>Завтрак</u></b>	8.00-8.20	7.40-8.00
<b><u>Второй завтрак</u></b>	10.50-11.05	11.05-11.20
<b><u>Обед</u></b>	14.00-14.30	14.30-15.00
<b><u>Полдник</u></b>	16.30-16.40	16.40-16.50
<b><u>Ужин</u></b>	18.50-19.10	19.10-19.30

4.8. Данный график, обязателен для соблюдения всеми сотрудниками школы-интерната.

4.9. Организация питания школьников продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев перевода школы-интерната на дистанционное обучение, запрещена.

4.10. Во время перевода школы-интерната на дистанционное обучение, все обучающиеся, обеспечиваются продуктовыми наборами на сумму из расчёта стоимости двухразового питания. Продуктовые наборы состояются из продуктов, допущенных в использовании для детского питания с учётом калорийности и соотношения питательных веществ. Воспитанники группы

детского дома обеспечиваются питанием в прежнем режиме.

4.11. Стоимость всех видов питания, нормы обеспечения устанавливаются Постановлениями Губернатора Приморского края. Индексация денежных норм питания осуществляется в соответствии с Постановлениями Губернатора Приморского края.

4.12. В праздничные, выходные и каникулярные дни, для воспитанников группы детского дома фактически сложившаяся норма продуктов питания увеличивается на 10%

4.13. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в пределах выделяемых средств в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в редакции от 01.01.2020 года;

4.14. При временной передаче воспитанников группы детского дома в семьи граждан в соответствии с Правилами временной передачи детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, дети обеспечиваются продуктами питания или денежной компенсацией на их приобретение по выбору гражданина, которому временно передаётся ребёнок. Расчёт количества продуктов или сумма денежного довольствия производится на основании Постановления Губернатора Приморского края.

4.15. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанные списки заведующему производством (шеф-повару) для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;
- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

4.16. Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее 9.00ч. в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учета обучающихся;
- еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

4.17. Ответственный дежурный по школе (дежурный педагог) обеспечивает дежурство учителей, воспитателей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя и воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

## **5. Обеспечение контроля организации питания**

5.1. Директор школы осуществляет общий контроль организации питания, в том числе:

- организацию льготного питания и выплату денежной компенсации;
- устранение предписаний по организации питания;
- условия транспортировки и хранения продуктов;
- своевременность прохождения санитарного минимума персоналом школьной столовой.

5.2. Контроль посещения столовой осуществляет ответственный за организацию питания в образовательной организации.

5.3. Заведующий хозяйством осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды.

5.4. Дежурный учитель в столовой, учителя и воспитатели осуществляют

контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.

5.5. Повар школьной столовой осуществляет контроль соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены.

5.6. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия. Также, комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи и выполнения иных требований, предъявляемых надзорными органами и службами. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

5.7. Бракеражная комиссия организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору организации, осуществляющей образовательную деятельность.

5.8. Бракеражная комиссия вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся, оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

5.9. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе:

- медицинский работник;
- дежурный администратор;
- лицо, ответственное за организацию питания;
- представитель органа государственно-общественного управления, родительской общественности.

5.10. Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

5.11. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией организации, осуществляющей образовательную деятельность. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

5.12. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации организации, осуществляющей образовательную деятельность.

5.13. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей



компетенции Роспотребнадзора в рамках производственного контроля. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

## **6. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся**

### **6.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:**

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания обучающихся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

### **6.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:**

- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному +-руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в организации, осуществляющей образовательную деятельность, для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

## **7. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания**

### **7.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:**

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных

мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учетом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом широкого использования потенциала органа государственного-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей. В показатели мониторинга может входить следующее:

- количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на городских, краевых, районных курсах, семинарах;
- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
- удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

7.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания,

формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

## **8. Документация**

8.1. Для организации процесса питания детей необходимы следующие документы:

- Положение об организации питания обучающихся;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- график питания обучающихся;
- правила посещения столовой для обучающихся;
- табель учёта посещаемости ;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

## **9. Заключительные положения**

9.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам питания, принимается на Совете школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора организации, осуществляющей образовательную деятельность.

9.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

9.3. Положение об организации питания обучающихся в школе-интернате принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.10.1. настоящего Положения.

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