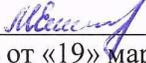


Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
Ненецкого автономного округа  
«Ненецкая специальная (коррекционная) школа-интернат»

Рекомендовано к утверждению  
Педагогическим советом  
«18» 03 2021 г.  
Протокол № 6

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГКОУ НАО «Ненецкая  
СКШИ»  
 Е.В. Мелёхин  
Приказ от «19» марта 2021 г. № 50 о/д

**Положение об организации питания  
обучающихся и воспитанников  
ГКОУ НАО «Ненецкая СКШИ»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания (далее – Положение) обучающихся и воспитанников в государственном казенном общеобразовательном учреждении Ненецкого автономного округа «Ненецкая специальная (коррекционная) школа-интернат» (далее – образовательная организация) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также Уставом образовательной организации.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся и воспитанников в образовательной организации являются:

- обеспечение обучающихся, воспитанников полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие положения организации питания обучающихся и воспитанников;
- общие принципы организации питания обучающихся

и воспитанников;

- порядок организации питания в школе;
- контроль организации школьного питания;
- документацию образовательной организации по вопросам, связанным с организацией питания.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом образовательной организации и утверждается приказом директора.

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. Общие принципы организации питания в образовательной организации**

2.1. При организации питания образовательная организация руководствуется постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН).

2.2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в образовательной организации должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся и воспитанников:

- помещения для приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой;
- холодильное оборудование обеспечивает условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используются термометры, расположенные внутри холодильного оборудования;
- питьевой режим организован посредством установки кулеров с использованием кипяченой питьевой воды;
- предусмотрены помещения для приема пищи, которые оснащены соответствующей мебелью;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих СанПиН и законодательства в Российской Федерации.

2.3. В образовательной организации ведутся следующие документы:

- журнал учета фактической посещаемости воспитанников;
- гигиенический журнал;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ведомость контроля за рационом питания;
- ежедневные меню;
- технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

- иные документы в соответствии с требованиями действующих СанПиН и законодательства в Российской Федерации.

2.4. Администрация образовательной организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.5. Питание обучающихся и воспитанников организуется за счет средств окружного и федерального бюджетов.

2.6. Для обучающихся образовательной организации предусматривается организация бесплатного двухразового горячего питания, для воспитанников интерната – пятиразового горячего питания.

2.7. Питание в образовательной организации осуществляется на основании 14-дневного меню для организации питания детей с 7 до 11 лет и детей с 12 до 18 лет, утвержденного директором образовательной организации.

2.8. Обслуживание питанием обучающихся, воспитанников осуществляется штатными сотрудниками образовательной организации, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.9. Организацию питания в образовательной организации осуществляют ответственные за питание, которые назначаются приказом директора.

2.10. Руководитель образовательной организации несет ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся и воспитанников.

### **3. Порядок организации питания в образовательной организации**

3.1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором образовательной организации.

3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

3.3. Столовая образовательной организации осуществляет производственную деятельность в полном объеме в режиме работы образовательной организации.

3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматриваются две перемены по 15 минут, две перемены по 20 минут. Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой по классам.

Отпуск питания воспитанникам осуществляется в столовой по группам. В график питания вносится четко указанное время.

3.5. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора, педагогических работников (дежурного учителя, дежурного воспитателя).

3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора, в состав которой входит ответственный за организацию питания, медицинский работник, повар и другие лица по усмотрению директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.7. Классные руководители, воспитатели разновозрастных групп организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания обучающихся в классе.

3.8. Дежурный учитель предоставляют в письменном виде в столовую заявку о количестве питающихся детей.

3.9. Классные руководители, воспитатели сопровождают обучающихся, воспитанников в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

#### **4. Контроль организации школьного питания**

4.1. На основании приказа директора создаётся рабочая группа, которая осуществляет производственный контроль в образовательной организации, основанный на принципах ХАССП.

4.2. Рабочая группа проводит следующие мероприятия:

- анализирует опасные факторы, которые могут возникнуть на этапах приготовления пищи;
- определяет критические контрольные точки опасных факторов и осуществляет мониторинг их контроля;
- корректирует программу производственного контроля и назначает ответственных;
- проверяет, как соблюдаются новые требования, при выявлении нарушений – составляет план корректирующих мероприятий.

4.3. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательной организации, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия.

4.4. Текущий контроль организации питания обучающихся и воспитанников в образовательной организации осуществляют медицинский персонал образовательной организации, ответственный за организацию питания, представители Совета трудового коллектива образовательной организации, рабочая группа.

#### **5. Документация образовательной организации**

В образовательной организации должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- положение об организации питания обучающихся и воспитанников;
- приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий (рабочих групп), ответственных за качество предоставляемого питания;
- график работы школьной столовой;
- график питания обучающихся;
- табель по учету питания обучающихся с необходимым пакетом документов;
- программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.