

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического совета
Протокол № 13 от 26.05.2025 г.

СОГЛАСОВАНО

с Советом родителей
Протокол № 7 от 26.05.2025 г.

Принято с учетом мнения
Совета обучающихся
Протокол № 9 от 26.05.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГБОУ «Реабилитационная
школа-интернат «Восхождение»
г.о. Чапаевск»
_____ Н.А. Калабекова
Приказ № 97 о/д от 27.05.2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ**о порядке организации питания обучающихся, воспитанников**

государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Самарской области «Реабилитационная школа-интернат «Восхождение»
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
городского округа Чапаевск»

г.о. Чапаевск, 2025г.

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся, воспитанников ГБОУ «Реабилитационная школа-интернат «Восхождение» г.о. Чапаевск» (далее – Учреждение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, воспитанников 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», Уставом Учреждения, СанПиН к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, и питания детей дошкольного возраста. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся, воспитанников в Учреждении. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, утверждается приказом директора Учреждения. Положение принимается на неопределенный срок. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся, воспитанников Учреждения являются:

- обеспечение обучающихся, воспитанников 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся

инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация пищеблока Учреждения в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Учреждение организует питание обучающихся, воспитанников в специально отведенном помещении для питания (столовая), соответствующем требованиям санитарно–гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест в столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, помещений для хранения продуктов;
- наличие зала для принятия пищи;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.2. Организация питания в Учреждении осуществляется на пищеблоке, работающем на продовольственном сырье, которое поступает от поставщиков продуктов питания через продуктовый склад в соответствии с цикличным меню.

3.3. Для обеспечения здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания, примерное 14-дневное меню, меню-раскладки.

3.4. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

3.5. Организация питания обучающихся, воспитанников в Учреждении осуществляется в соответствии с Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (44-ФЗ) от 5 апреля 2013 года.

3.6. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Учреждением, являющимся государственным заказчиком.

3.7. Режим питания в Учреждении определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3.8. График питания обучающихся, воспитанников утверждается приказом директора ежегодно в начале учебного года.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся, воспитанников осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, 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. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

4. Порядок организации питания в Учреждении

4.1 Обучающиеся, воспитанники в соответствии с установленными нормативами обеспечиваются бесплатным питанием.

4.2. В Учреждении организовано пятиразовое питание.

4.3. Питание обучающихся организуется за счет средств областного бюджета.

4.4. Примерное четырнадцатидневное цикличное меню утверждается директором Учреждения и согласовывается начальником территориального отдела управления Роспотребнадзора по Самарской области в г. Чапаевске.

4.5. Ежедневное меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий утверждается директором Учреждения, вывешивается в обеденном зале.

4.6. Отпуск горячего питания обучающимся, воспитанникам организуется в соответствии с режимом учебных занятий.

4.7. Педагог обеспечивает сопровождение обучающихся, воспитанников в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, воспитатели обеспечивают соблюдение графика посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся, воспитанников перед едой.

4.8. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции).

4.10. Состав бракеражной комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Учреждения. В состав комиссии входит медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения, представитель родительской общественности.

4.11. Приказом директора Учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4.12. Ответственное лицо за организацию питания в Учреждении:

- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания воспитанникам, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
- ежедневно принимает от воспитателей заявки по количеству питающихся воспитанников на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов.

4.13. Медицинская сестра:

- ежедневно осматривает работников кухни перед началом смены на наличие кожных заболеваний, оценивает общее состояние работников;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания;
- ежедневно 2 раза в день проводит контроль температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневно проводит контроль санитарного состояния пищеблока;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов;
- принимает участие в бракеражной комиссии.

4.14. Учет поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия Учреждения.

5. Контроль организации питания

5.1. Текущий контроль организации питания обучающихся, воспитанников в Учреждении осуществляют администрация Учреждения, медицинский персонал Учреждения, ответственные за организацию питания, а также педагогический персонал и бухгалтер по питанию.

5.2. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой

продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.3. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер Учреждения.

5.4. Директор Учреждения является лицом, ответственным за организацию и полноту охвата обучающихся, воспитанников питанием.

6. Документация

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал генеральных и текущих уборок на пищеблоке;
- журнал закладки суточных проб выпускаемой продукции;
- журнал осмотров состояния здоровья персонала по санитарно-гигиеническим требованиям;
- журнал визуального производственного контроля по санитарно-гигиеническим требованиям;
- журнал искусственной С-витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 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.).