

Государственное казённое общеобразовательное учреждение  
«Школа-интернат № 9 г.Городца»

Подлинник электронного документа, подписанного ЭП,  
хранится в системе электронного документооборота  
Правительства Нижегородской области

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат: 1930AB9557AEDAF6E3A9674FD3F76197FEBAF19B  
Кому выдан: Козина Ирина Владимировна  
Действителен: с 20.05.2020 до 20.08.2021

УТВЕРЖДАЮ

Директор Государственного казённого  
Общеобразовательного учреждения «Шко-  
ла-интернат № 9 г.Городца»

И.В.Козина

Приказ № \_\_\_\_\_

от

18.01.2022



**Положение  
об организации питания обучающихся**

**1. Общие положения.**

1.1. Положение об организации питания обучающихся в учреждении (далее – По-  
ложение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в  
школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к органи-  
зации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и ро-  
дителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Ст. 37 главы 4 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образова-  
нии в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 1 марта 2020г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Феде-  
ральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» статью 37 Феде-  
рального закона «Об образовании в Российской Федерации»
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучаю-  
щихся общеобразовательных организаций» и МР 2.4.0180-20 «Родительский кон-  
троль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организаци-  
ях»;
- Устава школы;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организа-  
ции питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях на-  
чального и среднего профессионального образования»;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в  
школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламенти-  
рующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом сове-  
те 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. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в учреждении:

- обеспечение обучающихся горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- разработка, утверждение и согласование в установленном порядке меню; гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- организация и проведение производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания;
- проведение аудита пищеблоков и обеденных залов;
- мониторинг соответствия школьных пищеблоков единому региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся;
- организация родительского контроля за организацией питания обучающихся;
- размещение информации об условиях организации питания детей, в том числе ежедневного меню;
- организация информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания;
- подготовка и повышение квалификации кадров, участвующих в организации питания в образовательной организации;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

### **3. Общие принципы организации питания обучающихся.**

Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения.

3.1. Учреждение создает необходимые условия для обеспечения питанием обучающихся в соответствии с утвержденным территориальным органом Роспотребнадзора меню для детей с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше.

3.2. Учреждение в целях организации полноценного и рационального питания обучающихся:

создает условия для предоставления полноценного и рационального питания обучающимся в соответствии с установленными СанПиН нормативами: набор производственных и складских помещений, торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное оборудование, силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение для приготовления и отпуска пищи;

осуществляет капитальный ремонт и реконструкцию пищеблоков (в пределах сметных ассигнований, предусматриваемых для этих целей), приобретение мебели, торгово-технологического, холодильного и другого оборудования; обеспечивать за свой счет его технический надзор, эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций, очистку канализационных ям и колодцев; поверку и клеймение весоизмерительного оборудования;

обеспечивает наличие фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посуды (тарелки, чашки, стаканы), а также столовых приборов (ложки, вилки), посуды для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов;

осуществляет организационную работу по вопросам питания обучающихся; разрабатывает график посещения столовой под руководством педагогов;



					открытых по- верхностей тела		
1.							
2.							
3.							

Форма 3. "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"

Наименование производ- ственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни:(ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- копии примерного меню;
- ежедневное меню, утвержденное директором учреждения, 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.);
- книга отзывов и предложений.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.7. Директор учреждения является ответственным лицом за организацию и полностью охвата обучающихся горячим питанием.

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

Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- Своевременно с медицинским работником учреждения осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- Контролирует работу бракеражной комиссии, проводит ежедневный контроль соответствия утвержденного меню и предлагаемых обучающихсяготавливаемых блюд.
- Посещает все совещания по вопросам организации питания;



- Имеет право проводить ежедневный контроль соответствия утвержденного ответственным лицом учреждения меню и предлагаемым учащимся приготовленных блюд;
- Осуществлять мониторинг школьного пищеблока соответственно региональному стандарту оказания услуг по обеспечению горячим питанием;
- Своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области;
- Проводит аудит пищеблока и обеденного зала.

3.9. Учреждение в своей деятельности по организации питания взаимодействует с министерством образования, науки и молодежной политики Нижегородской области и территориальным органом Роспотребнадзора.

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

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе.

4.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора учреждения.

4.3. Сопровождающие обучающихся педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.5. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Утвержденное директором учреждения ежедневное меню вывешивается в обеденном зале и содержит следующую информацию: наименование блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии утверждается приказом директора учреждения. Результаты проверок заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.7. Классный руководитель ежедневно сдает заявки по количеству питающихся обучающихся ответственному лицу назначенному приказом директора.

4.8. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей любым доступным способом.

#### **5. Контроль организации питания обучающихся.**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в учреждении, осуществляют специалисты управления образования и молодежной политики администрации Городецкого муниципального района.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания.

5.4. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

5.5. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, в «Уголке здоровья» и т.п.

5.6. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже одного раза в полугодие обсуждается на родительских собраниях в классах, не реже одного раза в год выносятся на обсуждение в рамках административного совещания педагогов. Родительский контроль может осуществляться в форме анкетирования родителей.