

РАССМОТРЕНО  
на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от «21» 08 2018 г.

ПРИНЯТО  
с учетом мнения Совета родителей  
протокол № 1 от «03» 09 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора КГКОУ ШИ 9  
Е.В. Ульянова  
«03» 09 2018 г.



**Положение об организации питания обучающихся  
краевого государственного казенного общеобразовательного учреждения,  
реализующего адаптированные основные общеобразовательные программы  
"Школа-интернат № 9" р.п. Переяславка**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся краевого государственного казенного общеобразовательного учреждения, реализующего адаптированные основные общеобразовательные программы "Школа-интернат № 9" устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе - интернате, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

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

Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации», № 273-ФЗ от 29.12.12 г.;
- 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";
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ОВЗ»;
- Уставом школы.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на педагогическом совете школы - интерната и утверждается директором образовательного учреждения.

**2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся краевого государственного казенного общеобразовательного учреждения, реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы "Школа-интернат № 9" являются:

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

### **3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

3.1 Учреждение организует питание обучающихся в специально отведенном помещении для питания (столовая), соответствующем 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.

3.2 Организацией общественного питания учреждения является столовая образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье, которая производит блюда в соответствии с разнообразными по дням недели 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, перспективное 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 На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой.

3.6 Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся, воспитанников в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7 Обслуживание питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

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

4.1 Питание обучающихся организуется за счет средств регионального бюджета.

4.2 Организовано шестизразовое горячее питание, для обучающихся детей проживающих в школе-интернате и двухразовое для приходящих обучающихся, не проживающих в школе-интернате.

4.3 Заместитель директора по ВР обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

#### **5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

5.1 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия согласно приказу. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. В состав комиссии входят заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания, медицинская сестра и другие лица по усмотрению директора образовательного учреждения.

Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5.2. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

#### **6. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- перспективное меню, согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.)
- приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания.