

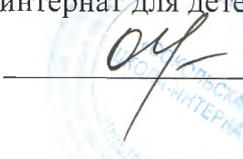
# ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

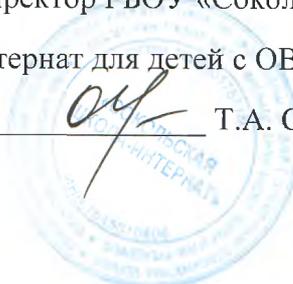
Принято

Педагогическим советом ГБОУ «Сокольская школа-интернат для детей с ОВЗ»  
протокол №1 от 29.08.2018 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ «Сокольская школа-интернат для детей с ОВЗ»

  
Т.А. Олейникова



## Положение

### об организации питания в ГБОУ «Сокольская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

#### І. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Положение об организации питания обучающихся и воспитанников в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «Сокольская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья» разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», постановление от 10.08.2012 года №693 РТ «Об утверждении Стандарта качества государственной услуги по обеспечению хозяйственно-бытового и санитарно-гигиенического обслуживания, питания, быта и отдыха воспитанников проживающих в специальных (коррекционных) школах (школах-интернатах), санаторных школах (школах-интернатах), находящихся в ведении Республики Татарстан, а также Уставом школы-интерната.

1.2 Основными задачами при организации питания обучающихся и воспитанников в школе-интернате являются:

обеспечение обучающихся, воспитанников полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;

гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых при приготовлении пищи;

предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников заболеваний, связанных с фактором питания;

пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

астоящее Положение определяет:

щие положения и принципы организации питания обучающихся и воспитанников,  
ядок организации питания в школе;

ументацию образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией  
ия.

астоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается  
огическим советом общеобразовательного учреждения и утверждается приказом  
тора.

## **II. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.**

ри организации питания образовательное учреждение руководствуется нормами  
иН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации  
ия обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального  
днего профессионального образования», постановление от 10.08.2012 года №693

соответствии с установленными требованиями СанПин в образовательном  
сдении должны быть созданы следующие условия для организации питания  
ющихся и воспитанников:

дусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи,  
стью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим,  
ильным, весоизмерительным и др.), кухонным инвентарем и посудой;

дусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей  
бью;

работан и утвержден порядок питания обучающихся и воспитанников в  
етствии с режимом дня обучающихся и воспитанников.

Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие  
изационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим  
ием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового  
ия, ведение разъяснительной работы по формированию культуры здорового  
ия, ведение разъяснительной работы по формированию культуры здорового  
ия с родителями (законными представителями) обучающихся.

Питание обучающихся и воспитанников организуется за счет средств  
бликанского бюджета.

ия обучающихся школы-интерната предусматривается организация шестиразового  
ия.

5 Питание в школе-интернате организуется на основе примерного утвержденного и гласованного органами Роспотребнадзора 14 дневного меню для организации питания детей с 7-10, 11-13 и 13-17.

7 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормативам.

8 Организацию питания в школе-интернате осуществляет ответственный за питание, который назначается приказом директора образовательного учреждения на текущий учебный год.

9 Руководитель образовательного учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся и воспитанников.

### **III. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.**

1 Порядок работы школьной столовой на основе режима дня утверждается директором образовательного учреждения.

2 Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором образовательного учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах).

3 Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней в режиме образовательного учреждения.

4 Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с режимом дня утвержденным директором образовательного учреждения. Отпуск питания воспитанникам осуществляется в столовой по группам. В режим дня вносится четко указанное время.

5 Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора, педагогических работников (дежурного учителя, дежурного воспитателя). К накрытию столов могут привлекаться обучающиеся с 5 класса и старше (с согласия родителей) согласно СанПиН 2.4.5. 2409-08 (VII раздел, п. 7.3).

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 образовательного учреждения, в состав которой входит ответственный за организацию питания, медицинская сестра, повар и другие лица по согласованию с директором образовательного учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3

3.7 Классные руководители, воспитатели разновозрастных групп организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания.

3.8 Учителя-предметники (классные руководители), воспитатели сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с режимом дня, контролируют соблюдение гигиены и поведение во время приема пищи.

3.9 Ответственный за осуществление производственного контроля в школе, назначенный приказом директора:

своевременно предоставляет необходимую документацию;

лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, в классном журналом;

проверяет качество поступающих продуктов питания, меню;

регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;

своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением питания согласно режиму дня обучающихся и воспитанников, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

#### **IV. ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**

В образовательном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

положение об организации питания обучающихся и воспитанников;

приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций и пропаганды здорового питания и контроля;

приказ директора образовательного учреждения, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий, ответственных за качество предоставляемого питания;

акты, справки, и др. материалы по вопросам питания.