

Утверждаю  
Директор ГБОУ «Азнакаевская школа  
для детей с ОВЗ»  
Л.Х. Хайруллин  
«03» сентября 2021г.  
Приказ № 145

## ПОЛОЖЕНИЕ

### ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Азнакаевская школа для детей с ограниченными возможностями  
здоровья»

Принято решением  
Педагогического совета  
Протокол № 1 от 27.09.2021г.

# Положение об организации питания

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания воспитанников в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «Азнакаевская школа для детей с ограниченными возможностями здоровья» (далее – школа) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Типового положения о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, утвержденного постановлением Правительства РФ от 12.03.1997 г. №288, а также Уставом школы.

1.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в школе являются:

- обеспечение 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 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 воспитанников,
- общие принципы организации питания воспитанников;
- порядок организации питания в школе;
- документацию образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

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

## 2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.

2.1. При организации питания образовательное учреждение руководствуется нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в образовательном учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания воспитанников (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

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

2.4. Питание воспитанников организуется за счет средств республиканского бюджета.

2.5. Для воспитанников школы предусматривается организация двухразового горячего питания.

2.6. Питание в школе организуется на основе примерного циклического 10-дневного меню для организации питания детей с 7 до 11 лет и детей с 12 до 18 лет, согласованного с органами ТОУ Роспотребнадзора.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании воспитанников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

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

2.9. Руководитель образовательного учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания воспитанников.

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

3.1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором образовательного учреждения.

3.2. Ежедневно на «Доске информации» вывешивается утвержденное директором образовательного учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах).

3.3. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - в режиме работы образовательного учреждения.

3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором образовательного учреждения. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается перемена по 20 минут.

3.5. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора, педагогических работников (дежурного учителя). Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется под руководством дежурного преподавателя.

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 усмотрению директора образовательного учреждения. 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. Учителя-предметники (классные руководители) сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

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

- своевременно предоставляет необходимую документацию;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, воспитанников, сверяя с классным журналом;
- проверяет качество поступающих продуктов питания, меню;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания 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;

- организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания.

#### **4. ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ.**

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

- Положение об организации питания воспитанников.
- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций пропаганды здорового питания и контроля.
- Приказ директора образовательного учреждения, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий, ответственных за качество предоставляемого питания.
- График работы школьной столовой.
- График питания обучающихся.
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой продукции;
- 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);
- примерное 10-дневного 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.)

пронумеровано, прошнуровано  
и скреплено печатью \_\_\_\_\_

( 122 ) листов.

Директор ГБОУ «Азнакаевская  
школа для детей с ОВЗ»  
Д.Х.Хайруллин

