

Принято  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1  
от «14» 08 2020г.

Утверждено  
Приказом директора ОКОУ  
«Курская школа-интернат»  
от «14» 08 2020г.  
№ 100

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания обучающихся, воспитанников

#### 1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в ОКОУ «Курская школа-интернат» (далее школа-интернат), определяет основные общие принципы организации питания, порядок организации питания в школе-интернат; регулирует отношения между администрацией школы, родителями (законными представителями), а также организацией, оказывающей «Услуги по питанию».

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. 01.03.2020) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".

- Методические рекомендации 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12 ноября 2015 г.).

- Закон Курской области от 04.12.2013г. №121-ЗКО «Об образовании в Курской области».

- Постановление Администрации города Курска Курской области от 07.03.2013г. №755 «Об обеспечении бесплатным питанием детей, обучающихся в образовательных учреждениях, находящихся в ведении комитета образования города Курска и реализующих основные общеобразовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, и в социально ориентированных некоммерческих организациях, осуществляющих деятельность в области образования, просвещения и содействие духовному развитию личности, получающих субсидию из бюджета города Курска»

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность по вопросам питания, утверждается приказом директора школы-интерната.

1.4. Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся в школе-интернат, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией и родителями (законными представителями).



1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе-интернат.

1.6. Директор школы-интерната осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации питания обучающихся (медицинская сестра, дежурные администраторы (по графику) и иные педагогические работники.).

1.7. Контроль за соблюдением утвержденного десятидневного разработанного меню с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному питанию обучающихся, возлагается на ответственного работника из числа сотрудников.

## **2. Основные организационные принципы питания обучающихся**

2.1. Организация питания учащихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

2.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие 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 Российской Федерации.

2.3. Обучающиеся проживающие в школе интернате с 1 по 11 классы получают пятиразовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин), обучающиеся группы продленного дня с 1 по 11 классы получают трех разовое питание.

2.4. Педагогические работники несут персональную ответственность за заполнение Заявки на питание (Табеля учета обучающихся питающихся в школе-интернате), за сохранением имущества, посуду и другого инвентаря, которым пользуется класс в помещении столовой во время приема пищи.

2.5. Педагогические работники обязаны лично контролировать обучающихся при организации и проведении дежурства в столовой.

2.6. Ежедневно не позднее 16 час. 00 мин. формируется заявка в бухгалтерию в установленной форме с указанием количества обучающихся, не позднее 09чвсю 00.мин. следующего дня классные руководители производят корректировку количества обучающихся на текущий день в случае их прибытия, убытия, скорректированную и подписанную директором школы-интернат.

2.7. Медицинская сестра и классные руководители отслеживают дни посещения обучающимися день начала занятий после длительного отсутствия для включения их в списки на питание. При необходимости производится корректировка.

2.8. За качество питания ежедневного осуществляют контроль медицинская сестра и дежурные администраторы (согласно графику), качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания, его качество, вносить необходимые коррективы.

2.9. В школе-интернате используется десятидневное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания обучающихся, утвержденного директором школы-интернат, согласованно решением



Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Курской области.

2.10. Для обучающихся в возрасте от 7 до 11 лет и от 12 до 18 лет меню-требование составляется отдельно.

### **3. Требования к меню для обучающихся**

3.1. При разработке примерного меню необходимо учитывать:

- продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении,

- возрастную категорию;

- физические нагрузки обучающихся.

3.2. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования:

- по массе порций блюд,

- их пищевой и энергетической ценности,

- суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

3.3. Примерное меню должно содержать следующую информацию:

- о количественном составе блюд,

- энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

3.4. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня. Для детей, посещающих группу продленного дня должен быть организован дополнительно полдник. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

3.5. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

3.6. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных

способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

3.7. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности.

3.8. Ежедневно в рацион питания следует включать: мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). 1 раз в 2-3 дня рекомендуется включать - рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты.

3.9. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в питании детей необходимо соблюдать требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд.

#### **4. Организация питания обучающихся в столовой**

4.1. Работа по организации питания обучающихся осуществляется под руководством педагогического работника и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи;

- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи обучающимися;

- в создании условий для речевого взаимодействия обучающихся.

4.2. Получение пищи на обучающихся осуществляется педагогическими работниками (учителю воспитатель) строго по графику, утвержденному директором школы-интерната.

4.3. Привлекать обучающихся к получению пищи с пищеблока без учителя или воспитателя категорически запрещается.

4.4. К сервировке столов и дежурству могут привлекаться обучающиеся с 1 класса.



4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому педагогу необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне.

5. Контроль организации школьного питания.

5.1. Контроль за организацией питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Курской области, комиссией по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся.

5.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Положение вступает в силу с момента утверждения директором школы-интернат.

6.2. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.2.3. настоящего Положения.

6.3. После принятия положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.