

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Краснодарского края
специальная (коррекционная) школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской**

СОГЛАСОВАНО

на общешкольном
родительском собрании

Протокол № 1

«29» 08 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБОУ школы-интерната № 1
ст. Елизаветинской

« » 20 г.
Т.Е.Пазенкова

ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

1. Общие положения

1.1. Положение разработано в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся путем обеспечения безопасности, качества и доступности питания и установления унифицированных требований к организации питания обучающихся в ГБОУ школы-интерната №1 ст. Елизаветинской.

1.2. Положение устанавливает порядок обеспечения горячим питанием обучающихся школы-интерната №1 ст. Елизаветинской.

1.3. Положение об организации питания обучающихся в школы-интерната №1 ст. Елизаветинской (далее - Положение) регулирует отношения, возникающие при оказании услуг по организации питания обучающихся в школе-интернате №1 ст. Елизаветинской (далее - школа-интернат, образовательное учреждение).

1.4. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Законом Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- Методическими рекомендациями от 16.08.2022 № 1903 по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32;
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28;

1.5. Основные понятия:

Организация питания - комплекс мероприятий, направленных на создание условий и обеспечение сбалансированным горячим питанием обучающихся учреждения. Деятельность лиц, осуществляющих на основании государственных (муниципальных) контрактов, договоров (далее - контракты) услуги по организации питания обучающихся в школе-интернате. Сбалансированность питания - соответствие питания функциональному состоянию организма обучающихся с учетом их возраста. Нормы физиологических потребностей - уровень суточного потребления пищевых веществ, достаточный для удовлетворения физиологических потребностей, обучающихся с учетом возраста, физиологического состояния и физической активности. Рацион питания - набор продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток. Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных законодательством Российской Федерации, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений. Горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Качество пищевых продуктов - совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их

потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

2. Основные задачи

Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся горячим 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;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Основные требования к условиям организации питания обучающихся в школе-интернате.

Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- наличие вытяжного оборудования, его исправность; обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

4. Общие принципы организации питания обучающихся.

4.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы-интерната.

4.2. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи, текущему содержанию материально-технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством пищи и объемом порций, витаминизации третьих блюд, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, взаимодействию с соответствующими органами власти, обучающимися и их родителями (законными представителями) пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

4.3 Администрация школы-интерната обеспечивает принятие организационно управленческих решений, направленных на обеспечение питанием обучающихся.

4.4. Размещение заказов на услуги по организации питания в ГБОУ школе-интернате №1 ст. Елизаветинской осуществляется в порядке, установленном законодательством Российской Федерации для государственных (муниципальных) учреждений.

4.5. Организация питания в школе-интернате осуществляется сотрудниками школьного пищеблока, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

4.6. Директор школы-интерната несет ответственность за полноту охвата обучающихся горячим питанием, организацию контроля за выполнением исполнителем договорных обязательств, за организацию приема пищи обучающимися, ежедневный контроль за качеством пищевой продукции, витаминизацию 3-х блюд, проведение мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приема питания, взаимодействие с соответствующими органами местного самоуправления, обучающимися, их родителями (законными представителями).

4.7. Ответственность за непосредственное планирование питания, приготовление и выдачу пищи, текущее содержание материально-технической базы, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, организацию производственного контроля, обеспечение безопасности и качества пищи, полновесности порций (объем) и выполнение других требований, определяемых контрактом, возлагается на лицо, осуществляющее контроль.

5. Порядок организации обеспечения питанием обучающихся.

5.1. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся, составлено основное перспективное 14 – и дневное меню с соблюдением требований к составлению меню, установленных соответствующими

санитарно-эпидемиологическими требованиями. Основное меню получило санитарно-экспертное заключение и утверждено руководителем. 5.2. Режим питания (время организации приемов пищи) и расписание звонков (продолжительность перемен для приема пищи) устанавливается в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и утверждается ежегодным приказом директора.

5.3. Для обучающихся школы-интерната в целях поддержания водного баланса организуется питьевой режим посредством питьевых фонтанов.

5.4. В школе-интернате при организации питания медсестрой, назначенной ответственной за витаминизацию, проводится профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

5.5. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

5.6. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в соответствии с круглосуточным режимом работы школы-интерната.

5.7. Ежедневная выдача продуктов со склада контролируется представителями бракеражной комиссии.

5.8. Выдача готовой продукции контролируется медицинской сестрой

5.9. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам/группам в сопровождении педагогов (учителей, воспитателей) в строгом соответствии с утвержденным приказом директора школы-интерната графиком приема пищи, разработанным на основании расписания учебных занятий и внеурочной деятельности.

5.10. Работники организации, обеспечивающей питание обучающихся образовательного учреждения, сервируют, закрепленные за классами столы и выдают количество порций, в соответствии с заявкой, поданной заместителем директора до 10.00 предшествующего дня и уточненной до 10.00 текущего дня.

5.11. В случае обнаружения лишних порций (завтрак), возникновение которых связано с непредвиденными изменениями в численности обучающихся (заболевания), данные факты фиксируются актом списания за подписью не менее 3-х представителей, а порции передаются присутствующим, обучающимся в качестве дополнительного питания.

5.12. Для организации питания детей при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий администрация образовательной организации решает вопрос об изменении меню для группы детей, с использованием предполагаемых для закладки на данный день продуктов в виде сухого пайка.

5.13. Заместитель директора обеспечивает дежурство педагогов и обучающихся в помещении столовой. Дежурные педагоги и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

5.14. Заместитель директора ежедневно вносит данные в таблицу учета посещаемости детей и передает заявки на питание в бухгалтерию ОУ. Каждые десять дней месяца заявки на питание суммируются для подготовки справок о питании.

5.15. Педагоги (учителя, воспитатели) организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о здоровом.

6. Порядок предоставления мер социальной поддержки обучающимся школы-интерната.

6.1. Право на бесплатное питание в школе-интернате предоставляется всем обучающимся 6.1.1 обучающимся, постоянно проживающим в интернате, предоставляется 5-ти разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин)

6.1.2. обучающимся, не проживающим в интернате и посещающим уроки и внеурочную деятельность предоставляется двухразовое питание (завтрак и обед);

6.2. Школа-интернат организует бесплатное питание обучающихся в строгом соответствии с настоящим Положением, ведет необходимый учет и отчетность, по требованию Учредителя представляет необходимые для учета расходования бюджетных средств документы.

6.3. Школа-интернат знакомит родителей (законных представителей) обучающихся с настоящим Положением при поступлении в образовательное учреждение, а также со всеми изменениями в части организации питания на общешкольном родительском собрании.

6.4. Бесплатное питание предоставляется на периоды: с 01 сентября по 26 мая соответствующего учебного года, за исключением выходных и праздничных дней, каникулярного времени, а также на период действия пришкольного лагеря, с учетом фактической посещаемости.

7. Порядок финансирования

7.1. Финансирование питания обучающихся в школе-интернате осуществляется за счет средств и в пределах субвенций, предоставляемых образовательному учреждению на соответствующий финансовый год из Федерального бюджета и бюджета Краснодарского края.

7.2. Порядок расчетов с предприятием по организации питания осуществляется в соответствии с заключенным государственным контрактом.

8. Контроль за организацией питания.

8.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой столовой школы-интерната и качеством приготовления пищи осуществляется;

- администрацией школы-интерната (через комиссию по питанию и бракеражную комиссию) при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями;
- органами и учреждениями государственного санитарного надзора;

8.2. С целью осуществления контроля организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, а также целевого использования, изготовленной продукции, приказом директора организуются и назначаются:

- комиссия по питанию,
- бракеражная комиссия и иные ответственные работники учреждения.

8.3. К работе в комиссиях, по предварительному согласованию, и с соблюдением всех санитарных норм, могут привлекаться представители родительского комитета школы-интерната.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей.

8.4. Комиссия по питанию назначается приказом директора школы-интерната и осуществляет контроль качества продуктов, поступающих на склад, контроль нормы выдачи ее количества и целевого использования. Результаты проверок оформляются актами.

8.5. Бракеражная комиссия по оценке качества блюд назначается приказом директора школы-интерната на текущий учебный год в составе: представителей администрации, медицинского работника, представителей пищеблока. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

8.6. Комиссии в своей деятельности руководствуются локальными актами образовательного учреждения.

9. Документооборот при организации питания

При организации питания в школе-интернате ответственными лицами образовательного учреждения ведется следующая документация:

- заявки на питание;
- табель учета посещаемости обучающихся;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- акты перераспределения невостребованных порций.