

**«Принято»**

на заседании

педагогического совета

протокол № 2

«15» 11 20 19 г.

**Мнение Совета**

**Учреждения**

**Учтено**

Председатель Совета

Учреждения

Малышева А.С. /Малышева А.С./

«20» 12 20 19 г.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор ГБОУ

школы-интерната

г. о. Отрадный

Е.А. Андреев /Е.А. Андреев/

«23» 12 20 19 г.



**Мнение Совета**

**родителей**

**Учтено**

Председатель Совета

родителей

Мелехина О.В. /Мелехина О.В./

«20» 12 20 19 г.

### **Положение**

**об организации питания в государственном бюджетном  
общеобразовательном учреждении Самарской области «Школа-интернат  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья городского  
округа Отрадный»**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся в государственном бюджетном образовательном учреждении «Школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья городского округа Отрадный» (далее – школа-интернат) разработано в соответствии с Федеральным законом №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 с ограниченными возможностями здоровья, утвержденного постановлением Правительства РФ от 12.03.1997г 288, а также Уставом школы-интерната.

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

- обеспечение обучающихся полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие положения организации питания обучающихся;
- общие принципы организации питания обучающихся;
- 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 обучающихся:

- 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 обучающихся (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 обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств областного бюджета.

2.5. Для обучающихся школы-интерната предусматривается организация горячего питания.

2.6. Питание в школе-интернате организуется на основе примерного циклического двухнедельного меню для организации питания детей, согласованного с органами Роспотребнадзора.

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

2.8. Руководитель образовательного учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся.

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

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

3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором образовательного учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

3.3. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 7 дней в неделю 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. Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой. В график питания вносится четко указанное время.

3.5. 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. Ответственное лицо предоставляет в письменном виде в столовую заявку о количестве питающихся детей.

3.9. Учителя-предметники и воспитатели групп сопровождают обучающихся в столовую для приёма пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

#### **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 обучающихся.
- 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 приёма пищи.

- Табель по учету питания обучающихся с необходимым пакетом документов.
- Программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.