

Согласовано на Совете ОУ  
Протокол № 4 от 28.09.2022

Утверждаю  
Директор ГОУ ЯО «Рязанцевская школа-интернат»

И.И. Фомина

Приказ от 28.09.2022 № 33/2

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о порядке организации питания обучающихся**  
**государственного общеобразовательного учреждения Ярославской**  
**области «Рязанцевская школа-интернат»**  
**(ГОУ ЯО «Рязанцевская школа – интернат»)**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся государственного общеобразовательного учреждения Ярославской области «Рязанцевская школа-интернат» (ГОУ ЯО «Рязанцевская школа-интернат») (далее - Положение) устанавливает – порядок рационального питания обучающихся в ГОУ ЯО «Рязанцевская школа-интернат» (далее – Учреждение); определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся; регулирует отношения между администрацией Учреждения и родителями (законными представителями) обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020.

1.4. Действия настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Учреждении.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Учреждения.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

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

## **2. Организация питания в ГОУ ЯО «Рязанцевская школа-интернат»**

2.1. Школа самостоятельно организует питание учащихся на базе школьной столовой и пищеблока.

2.2. Для обеспечения питания школьников образовательное учреждение самостоятельно осуществляет закупку продуктов, приготовление блюд для приёмов пищи в соответствии с ежедневным меню и режимом питания.

2.3. Организация питания осуществляется штатными работниками образовательного учреждения.

2.4. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, рекомендаций федеральных и региональных органов власти по организации питания обучающихся образовательных организаций начального и основного образования.

2.5. Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями к организации питания, а также расписанием учебных занятий и внеурочной деятельности в образовательном учреждении.

2.6. Горячее питание не предоставляется в дни каникул и карантина, при дистанционном обучении учащихся, в праздничные дни.

2.7. Во время проведения мероприятий, за пределами образовательной организации, в рамках образовательного процесса, питание предоставляется в виде набора продовольственных продуктов («сухих» пайков).

2.8. Для организации питания в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 в школе имеются помещения для хранения продуктов, приготовления и приёма пищи.

2.9. Помещения пищеблока, столовой оснащаются необходимым оборудованием, инвентарём, посудой, мебелью, моющими и дезинфицирующими средствами.

2.10. Закупка продуктов питания осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

## **3. Порядок предоставления питания обучающимся**

- 3.1. Все обучающиеся обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счёт бюджетных средств.
- 3.2. Учащиеся, зачисленные в группу круглосуточного пребывания, обеспечиваются бесплатным пятиразовым питанием. Остальные учащиеся обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.
- 3.3. Питание организуется на основе примерного 10-дневного меню для организации питания детей с 7 до 11 лет и детей с 12 до 18 лет.
- 3.4. Примерное 10-дневное меню разрабатывает ответственный за питание совместно с работниками пищеблока. Меню согласовывается с отделом Роспотребнадзора, утверждается директором школы-интерната.
- 3.5. Приём пищи обучающимися организуется по классам в соответствии с графиком, утверждённым директором школы.
- 3.6. Отпуск блюд осуществляется по меню-требованию. Заявка на количество питающихся уточняется классными руководителями ежедневно. Обработку заявок осуществляет медицинская сестра, ответственная за организацию питания.
- 3.7. График предоставления питания устанавливает директор школы самостоятельно с учётом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.
- 3.8. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором школы.
- 3.9. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.
- 3.10. Ежедневно меню, с указанием названий блюд, их объемов, вывешивается в обеденном зале.
- 3.11. В образовательном учреждении организуется питьевой режим, который утверждается приказом директора школы. Доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

#### **4. Меры социальной поддержки при организации питания обучающихся**

- 4.1. Право на получение мер социальной поддержки-предоставление бесплатного двухразового горячего питания-есть у всех обучающихся, отнесенных к категории обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, на основании заключения ЦПМПК, заявления родителя (законного представителя) о предоставлении бесплатного двухразового питания в школе.
- 4.2. Для обучающихся по состоянию здоровья на дому, которые также имеют право на получение социальной услуги в виде бесплатного двухразового питания, по заявлению родителей (законных представителей) выдаётся набор продуктов питания, стоимость которого соответствует затратам на двухразовое питание в школе-интернате за учебные дни в течение месяца.

4.3. Обучающимся, которым лечебно-профилактическим учреждением рекомендовано индивидуальное питание по профилю заболевания, и обучающимся, имеющим психические затруднения при приеме пищи в общественной столовой и имеющим право на получение бесплатного двухразового питания, по заявлению родителей (законных представителей) выдается набор продуктов питания.

## **5. Права и обязанности участников процесса организации питания.**

5.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ об организации горячего питания для учащихся;
- обеспечивает принятие локальных актов, регулирующих организацию питания в образовательном учреждении;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях и педагогических советах.

5.2. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования, помещений пищеблока и столовой;
- обеспечивает наличие достаточного количества посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, уборочного инвентаря.

5.3. Заместитель директора по учебно-воспитательной работе:

- организует работу с классными руководителями работу по получению документов, необходимых для организации питания обучающихся, от родителей (законных представителей);
- контролирует посещаемость обучающимися школьной столовой;
- организует работу с воспитателями, родителями (законными представителями) по привитию обучающимся санитарно-гигиенических навыков, навыков культурного поведения при приёме пищи, а также воспитанию привычек здорового питания.

5.4. Медицинский работник, ответственный за организацию питания:

- осуществляет ежедневный учёт обучающихся;
- составляет сбалансированное ежедневное меню по возрастным категориям обучающихся, с учётом двухразового или пятиразового питания;
- контролирует сбалансированность питания обучающихся по основным ингредиентам и калорийности, качество приготовленных блюд, соблюдение санитарно-гигиенического режима на пищеблоке.

5.5. Повара, кладовщик:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- контролируют качество сырья и готовых блюд, своевременно принимают меры при обнаружении некачественной пищевой продукции;
- вносят предложения по улучшению организации питания;
- контролирует количество фактических полученных обучающимися завтраков, обедов, полдников, ужинов

#### 5.6. Родители (законные представители) учащихся:

- своевременно оповещают классного руководителя о временном отсутствии в школе для снятия его с питания, предупреждают медицинского работника (классного руководителя) об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;
- знакомятся с примерным десятидневным и ежедневным меню;
- имеют право организовать инициативную группу для осуществления родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся.

### **6. Контроль за организацией питания.**

6.1. Текущий контроль за организацией питания осуществления ответственные работники школы на основании плана производственного контроля, утвержденной директором школы.

6.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулирует Положение о бракеражной комиссии ГОУ ЯО «Рязанцевская школа-интернат». Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

6.3. Лабораторные исследования готовых блюд и полуфабрикатов проводят технологическая лаборатория ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания, Аккредитованный испытательный лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области» (филиал в Ростовском МР).

6.4. Лабораторные исследования воды проводит Аккредитованный испытательный лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области» (филиал в Ростовском МР).

6.5. Текущий контроль организации питания, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания осуществляют медицинский персонал школы, бракеражная комиссия

6.6. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия образовательного учреждения.

## **7. Ответственность**

7.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за ненадлежащим исполнением обязанностей, предусмотренных должностными инструкциями и действующими законами Российской Федерации.