

Утверждено  
приказом № 288-о от 29.06.2022г.  
Директор Школы-интерната  
музвоспитанников г. Иркутска  
\_\_\_\_\_ А.А. Павлов

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания учащихся и воспитанников**  
**Школы-интерната музвоспитанников г. Иркутска.**

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся в Школе-интернате музвоспитанников г. Иркутска (далее – Положение, школа-интернат), устанавливает порядок организации питания обучающихся школы-интерната, определяет условия, основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации;
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (ст. 37, 41, п. 7 ст.79);
- Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15;
- Уставом школы-интерната.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы-интерната, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.4. Положение разработано в целях организации полноценного сбалансированного питания, социальной поддержки, укрепления здоровья обучающихся школы-интерната, а также создания комфортной среды образовательного процесса.

1.5. Основными задачами организации питания обучающихся в школе-

интернате являются:

- создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и не инфекционных заболеваний, связанные с фактором питания.

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания обучающихся**

### **2.1. Способ организации питания обучающихся**

2.1.1. Школа-интернат самостоятельно обеспечивает предоставление питания на базе структурного подразделения школы-интерната Пищеблок (далее – Пищеблок).

Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил, технических регламентов Таможенного союза, нормативными актами о содержании и организации учебно-реабилитационного процесса и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.1.2. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей (законных представителей), а также из выплат областного бюджета.

Пользователями услуг Столовой являются:

- обучающиеся с круглосуточным пребыванием - за счет бюджетных средств (шестиразовое питание: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин, паужин);
- обучающиеся с дневным пребыванием - за счет бюджетных средств (двухразовое питание: горячий завтрак, обед), полдник - за счет родительских средств )

2.1.3. Питание в школе-интернате организовано на основе примерного 14-ти дневного циклического меню для обучающихся 7-10 лет и 11-18 лет, утвержденного директором школы-интерната.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.1.4. Обслуживание обучающихся в Столовой осуществляется штатными работниками школы-интерната, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

По вопросам организации питания школа-интернат взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, территориальным органом Роспотребнадзора.

## **2.2. Режим организации питания обучающихся школы-интерната.**

Общие условия для организации питания:

2.2.1. Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одномоментно питающихся детей.

В обеденном зале оборудовано 60 мест – 15 столов по 4 человека.

Наибольшее количество детей, питающихся в столовой одновременно составляет 60 человек.

2.2.2. Соответствие длительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам.

Прием пищи на завтрак организован для обучающихся 1-2 классов и 3-4 классов до начала занятий, на прием пищи отведено 20 минут.

Для обучающихся 5-6 классов и 7-9 классов организован прием пищи после первого урока и второго урока на переменах. На прием пищи отведено 20 минут.

2.2.3. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены.

Перед обеденным залом установлено пять раковин с подводкой горячей и холодной воды. На каждой раковине расположено жидкое мыло в емкостях с дозатором. При каждой раковине на стене смонтирован дозатор для дезинфицирующего средства. Имеются электрические рукосушители. У входа в помещение обеденного зала расположен автоматический санитайзер с дезинфицирующим средством Ника неосептик для обработки рук. Во время приема пищи используются бумажные салфетки.

2.2. 4.Способ накрывания на стол.

На завтрак дети получают пищу самостоятельно с раздачи. Порции формируют работники столовой. На обед воспитатель с дежурными детьми сервируют столы, накрывают столы на класс блюдами, сформированными работниками столовой. Дежурные перед накрыванием на стол моют и обрабатывают руки. Дежурные обеспечены фартуками и головными уборами. Воспитатели находятся в масках, фартуках и головных уборах

2.2.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи.

Для определения температуры горячих блюд имеются три специализированных градусника. Результаты контрольного измерения вносятся в Журнал регистрации температуры горячих блюд. Температура блюд соответствует технологическим картам приготовления блюд.

## **2.3. Условия организации питания обучающихся школы- интерната.**

2.3.1. Организация питания возлагается на администрацию школы-интерната в лице заместителя директора по АХР, медицинскую сестру диетическую, поваров, подсобных рабочих, зав .складом, бракеражную комиссию, ведущих бухгалтеров. Распределение обязанностей по организации питания определены в программе производственного контроля и должностными обязанностями.

2.3.2.В соответствии с требованиями санитарных правил, технических

регламентов Таможенного союза в школе-интернате выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

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

- соответствие числа посадочных мест в обеденном зале установленным требованиям;
- 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 санитарно-гигиенических норм и правил;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.3.3. В Столовой и на пищеблоке школы-интерната постоянно должны находиться:

- приказ об организации питания обучающихся школы-интерната;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- копия примерного 14-дневного циклического меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда, технологические карты кулинарных блюд;
- ведомости контроля за рационом питания;
- Программа производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на принципах ХАССП;
- журнал бракеража пищевых продуктов, и продовольственного сырья поступающих в пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья (сотрудники);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- листы учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- листы учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- инструкция по отбору суточных проб;

- Положение о бракеражной комиссии;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

2.3.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья от поставщика осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

При транспортировке пищевых продуктов поставщику необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.4. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания обучающихся осуществляет бухгалтерия школы-интерната.

2.5. Меры по улучшению организации питания обучающихся школы-интерната.

2.5.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы-интерната совместно с классными руководителями и воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского советов;

2.5.2. Переоснащение и комплектование столовых и пищеблоков планируется производить с учетом новых технологий при капитальном

ремонте.

2.5.3. Вопросы организации горячего питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты анкетирования, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже одного раза в полугодие обсуждаются на совещаниях, родительских собраниях в классах, не реже одного раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного родительского собрания.

2.5.4. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией школы-интерната с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

Общественный контроль основан на принципах максимальной прозрачности и открытости для всех участников образовательных отношений и проводится в соответствии с Порядком проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся школы-интерната.

### **3. Предоставление горячего питания обучающимся школы-интерната.**

#### **Горячее питание**

3.1.1. Для воспитанников предусмотрено шестизразовое питание и для детей, проживающих постоянно в интернате, и трехразовое питание для приходящих детей. Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5 – 4 часа. Питание полностью обеспечивает растущий организм энергией и основными пищевыми веществами. Учитывается общее количество белков, жиров, углеводов в соотношении 1: 1: 4.

Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося в школе-интернате. Кратность и наименования приемов пищи определяется по санитарным нормам.

3.1.2. Питание для каждого класса организуется, исходя из численности обучающихся, заявленной классными руководителями. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся с учетом уведомления от родителей (законных представителей) о предстоящем пропуске занятий.

3.1.3. Горячим питанием охвачено 100 % обучающихся.

#### **4. Питьевой режим**

Питьевой режим обучающихся школы-интерната обеспечивается спомощью стационарных питьевых фонтанчиков.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе-интернате.

При организации питьевого режима соблюдаются правила инормативы, установленные санитарными правилами.

### **5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания в школе-интернате**

5.1. Директор школы-интерната:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся школы-интерната в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Иркутской области, санитарными правилами и нормами, Уставом школы-интерната и настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы-интерната ответственного за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.

#### 5.2. Заместитель директора по хозяйственной работе:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

5.3. Руководитель структурного подразделения Столовая приказом директора школы-интерната назначается ответственным за организацию питания в школе-интернате.

Руководитель структурного подразделения Столовая:

- ежедневно размещает меню на информационном стенде для родителей;
- контролирует исполнение условий договора по организации питания;
- анализирует (1 раз в триместр) проблемы по охвату питанием обучающихся школы-интерната;
- составляет меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывает следующие требования:

1. определяет нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
  2. при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывает его в конце списка;
  3. указывает в конце меню количество принятых позиций.
- утверждает меню и меню-требования у директора школы-интерната;
  - осуществляет контроль за соблюдением технологического процесса приготовления пищи;
  - осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, выполнение требований по хранению продуктов питания, за состоянием фактического питания, соблюдением выполнения натуральных норм;
  - ведет документацию по санитарному состоянию пищеблока (графикиуборок, кварцевания, термометрального состояния оборудования и т.п.);
  - осуществляет анализ качества питания.

#### 5.4. Зав. складом является ответственными за:

- соблюдение условий хранения и требований

санитарного законодательства при хранении поставляемой продукции;

- своевременность доставки продуктов;
- за необходимую документацию при поставке продуктов;
- точность веса продуктов;
- количество продуктов;
- качество продуктов, в соответствии с заключенным договором о полной материальной ответственности;
- ассортимент получаемых от поставщиков продуктов в соответствии стоварно-транспортными накладными.

#### 5.5. Повара обязаны:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем структурного подразделения Столовая меню-требованию.

#### 5.6. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

#### 5.7. Классные руководители:

- несут ответственность за организацию питания в классе;
- несут персональную ответственность за достоверность данных по посещаемости обучающихся, за количество обучающихся, поданных на питание;
- владеют актуальной информацией о причинах отсутствия обучающихся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;

#### 5.8. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- своевременно сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе-интернате для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни, правильного питания и культуры питания;



- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично в рамках родительского собрания класса;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, размещенном на информационном стенде и сайте школы-интерната.

#### **6. Контроль организации питания обучающихся школы-интерната**

В рамках контроля за организацией питания предусмотрено следующее:

- организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий;
- предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным директором школы-интерната;
- контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным цикличным (14-дневным) меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнением иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением;
- контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- соблюдение требований по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания;
- проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований.