

ПРИНЯТО  
на заседании  
Педагогического совета  
протокол № 5 от « 13 » апреля  
2021г.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом  
директора школы-интерната  
№ 71-ОД от 13.04 2022 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся и воспитанников**  
**Муниципального общеобразовательного учреждения**  
**«Раттовская школа-интернат основного общего образования им. С. И. Ирикова»**

1.1. Положение об организации питания обучающихся, воспитанников в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Раттовская школа-интернат основного общего образования им.С.И.Ирикова» (далее - Положение) разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании», Постановлений Администрации Красноселькупского района в области обеспечения учащихся и воспитанников питанием в целях социальной защиты обучающихся, охраны их здоровья, совершенствования системы организации питания детей, эффективного использования средств, выделяемых на эти цели.

1.3. Настоящее Положение определяет:

1.3.1. общие принципы организации питания обучающихся;

1.3.2. порядок организации питания в школе-интернате;

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом и утверждается приказом директора школы-интерната. Срок действия данного Положения не ограничен. Изменения и дополнения к положению принимаются на основании новых прецедентов и утверждаются приказом.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся и воспитанников:

2.1.1 100% охват питанием обучающихся;

2.1.2. обеспечение обучающихся, воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.1.3. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

2.1.4. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.1.5. пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

2.1.6. модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

## **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ-ИНТЕРНАТЕ**

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается согласованное директором школы-интерната меню, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней в режиме работы школы, столовая интерната осуществляет производственную деятельность в полном объеме 7 дней, согласно режиму работы интерната.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы-интерната. В режиме учебного дня для каждого приёма пищи

и отдыха предусматриваются перемены по 20 минут, согласно расписаниям потоков режима обучения и питания. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4 часа,

3.4. воспитанники интерната питаются, согласно режима работы интерната и перемен, установленных в режиме обучения и питания.

3.5. Классные руководители, воспитатели, социальный педагог организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.

3.6. Классные руководители, педагоги сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы-интерната, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение в столовой.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся, воспитанников осуществляется штатными сотрудниками школы-интерната, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Кухонный работник обеспечивает чистоту в помещениях столовой, организывает в соответствии с требованиями СанПиН уборку обеденных столов после каждого организованного приёма пищи.

3.9. С-витаминизация готовой пищи проводится в соответствии с порядком, определяемым Министерством здравоохранения.

3.10. Ответственный за организацию питания в школе-интернате, назначенный приказом директора:

4.9.1. контролирует наличие документов по школе-интернате для организации питания обучающихся;

4.9.2. посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в школе-интернате;

4.9.3. регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи, своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда достаточное количество столовых приборов);

4.9.4. имеет право проводить рабочие совещания с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ, НУЖДАЮЩИХСЯ В ДИЕТИЧЕСКОМ ИЛИ ЛЕЧЕБНОМ ПИТАНИИ ГОТОВЫМИ ДОМАШНИМИ БЛЮДАМИ**

Родители (законные представители) детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании готовыми домашними блюдами, предоставляют в общеобразовательную организацию заявление об организации питания готовыми домашними блюдами с приложением назначения лечащего врача и индивидуального меню разработанного специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2.1. При поступлении от родителей (законных представителей) заявления оформленного согласно п. 2.1. настоящего положения:

- индивидуальное меню утверждается директором общеобразовательной организации:

- приказом директора назначается ответственное лицо за организацию питания детей и выдачу детям рационов питания, а также взаимодействия с родителями (законными представителями) детей.

2.2. Ответственность за качество переданных готовых домашних блюд для организации питания детей, нуждающихся в диетическом или лечебном питании возлагается на родителей (законных представителей) обучающихся.

2.3. Питание организовывается в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильниками (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и продукции, микроволновые печи для разогрева блюд, обеспечиваются условия для мытья рук.

2.4. Родитель (законный представитель) обучающихся/воспитанников готовые домашние блюда передают в общеобразовательную организацию в контейнерах ежедневно (в день посещения ребенком образовательной организации).

2.5. Контейнер, в котором предоставляются готовые домашние блюда должен отвечать следующим требованиям:

2.6. Не токсичен и изготовлен из пищевого пластика.

2.7. Имеет обозначение на упаковке «ПП», «РР», «5».

2.8. Имеет обозначение эксплуатации при температуре от -15 до +90-140, что позволяет разогревать блюдо с использованием печи СВЧ.

2.9. Наличие пиктограммы «СВЧ-печь».

2.10. Все переданные контейнеры, хранятся в холодильном оборудовании, который отвечает всем требованиям безопасности.

2.11. Все готовые домашние блюда должны быть реализованы в день их предоставления родителями (законными представителя) детей или непосредственно обучающимися.

2.12. Контейнер возвращается родителю (законному представителю) или обучающемуся, по завершению пребывания ребенка в образовательной организации.

2.13. Школа не несет обязанности по чистке (мойке) контейнеров.

2.14. Невостребованные готовые домашние блюда возвращаются родителям или обучающимся в этот же день. Если контейнер ребенок или родитель не забрали он утилизируется вместе с продукцией.

#### **Питание готовыми блюдами школьников**

2.15. Обучающийся приносит контейнер промаркированный (с указанием даты и времени изготовления пищи, ФИО обучающегося, номера класса, подписи родителя) с готовыми домашними блюдами, соответствующими меню, разработанному лечащим врачом, согласно времени пребывания, обучающегося в общеобразовательной организации и самостоятельно ставит его в холодильник в обеденном зале.

2.16. Обучающимся с 1 - 9 класса готовые домашние блюда сотрудники пищеблока разогревают в печи СВЧ, в таре предоставленной родителем (законным представителем).

2.17. Контейнеры после приема пищи обучающиеся забирают с собой.

## **5. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ**

5.1. Право на предоставление бесплатного питания в дни и часы работы образовательного учреждения на основании Постановления Администрации Красноселькупского района от 14.03.2022г. № 96-П (Об утверждении Порядка обеспечения горячим питанием обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории муниципального округа Красноселькупский район ЯНАО) имеют:

5.1.1. Пятиразовое горячее питание воспитанники интерната, являющиеся детьми из числа коренных малочисленных народов Севера, которые совместно с родителями (законными представителями) ведут кочевой и (или) полукочевой образ жизни на основании Приказов директора школы-интерната «О постановке воспитанников на полное государственное обеспечение»

5.1.2. Горячее питание предоставляется приходящим обучающимся с 1 по 9 класс в течение учебного года до окончания обучения в школе-интернате.

5.1.3. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому или получающие образование с применением дистанционных образовательных технологий, обеспечиваются горячим питанием.

5.1.4. Обучающиеся 1-4 классов, а также обучающиеся, являющиеся детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без

попечения родителей, детьми из малоимущих семей, детьми из многодетных семей, а также детьми, находящимися в трудной жизненной ситуации, получающие образование с применением дистанционных образовательных технологий, обеспечиваются продуктовым набором (сухим пайком).

5.2. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с постановлением Администрации Красноселькупского района.

5.3. Заместитель директора по БЖ, социальный педагог, осуществляют контроль учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, заведующий складом контроль над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся.

## **7. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

7.1. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, которая утверждается директором школы-интерната на текущий учебный год и члены родительского контроля за организацией горячего питания.

7.2. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. В случае нарушения соблюдения санитарных норм и правил составляются соответствующие акты. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к дисциплинарной ответственности виновных лиц.

## **8. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

8.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовую осуществляются в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

8.2. Выбор поставщика пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется в соответствии с требованиями Федерального закона № 44-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд.»

## **9. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

9.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

9.2. 9.1.1. Положение об организации питания обучающихся.

9.2.2. Приказ директора об организации бесплатного питания, назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля и о создании комиссии на списание продуктов питания.

9.2.3. Приказ директора, регламентирующий организацию питания и режим питания.

9.2.4. Графики питания обучающихся и воспитанников интерната.

9.2.5. Утверждённые списки детей для получения бесплатного питания.

9.2.6. Положение о бракеражной комиссии.

9.2.7. Утвержденные Копии примерного 12-ти и 14-ти дневного меню.

9.2.8. Ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда.

9.2.9. Приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)