

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Специальная школа-интернат №38»

**Согласовано:**  
Председатель Совета учреждения  
Е.С. Голубец  
Протокол № 5 от 17 марта 2015 г.

**Утверждаю:**  
Директор школы-интерната №38  
А.Н. Солодовникова  
Приказ № 71 от 20 марта 2015 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ №22**  
**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

Новокузнецкий городской округ, 2015

## **I. Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации питания учащихся в МКОУ «Школа – интернат №38» (далее – Учреждение) устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, документацию образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

1.2. Положение разработано на основании:

- закона Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации";
- федерального закона от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения";
- постановления главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006 №18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
- методических рекомендаций Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012г. «О формировании культуры здорового питания учащихся, воспитанников»
- Закона Кемеровской области от 14.11.2005г. №123-ОЗ «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области»
- Решения Новокузнецкого городского Совета народных депутатов от 09.01.2013г. №12/200, ведомственной целевой Программы «Питание детей из малообеспеченных семей, детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также находящихся в приемных семьях»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Приказа Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н, 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».
- Устава учреждения.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся Учреждения.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается органом управления Учреждения и утверждается приказом директора школы.

## **II. Цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Учреждении являются:

- обеспечение учащихся полноценным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания, формирование культуры здорового питания;
- социальная поддержка учащихся–инвалидов;

– использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **III. Общие принципы организации питания учащихся**

3.1. При организации питания образовательное учреждение руководствуется нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" и договором о сотрудничестве по организации питания, заключенном между образовательным учреждением и МБУ «Комбинат питания».

3.2. Для организации питания в Учреждении должны быть созданы следующие условия:

– 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 учащихся (режим работы столовой, график питания учащихся);

– соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.4. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.5. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 20-дневного меню для организации питания детей 7-11 и 12-18 лет, согласованного с органами Роспотребнадзора.

3.6. Примерное меню утверждается директором школы.

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

3.8. Поставка продуктов питания и обеспечение горячим питанием учащихся осуществляется МБУ «Комбинат питания».

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.10. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за питание, который назначается приказом директора Учреждения на текущий учебный год.

3.11. Директор Учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания учащихся.

#### **IV. Порядок организации питания**

4.1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором Учреждения.

4.2. Ежедневно в обеденном зале (или перед входом в зал) вывешивается утвержденное директором Учреждения меню, в котором указываются названия блюд и их объем (выход в граммах).

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 7 дней – с понедельника по воскресенье включительно в режиме работы Учреждения.

4.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором.

4.5. Питание учащихся организуется на льготной основе (за счет бюджетных средств).

4.6. Учащиеся, проживающие в интернате, в соответствии с установленными нормативами, обеспечиваются бесплатным пятиразовым питанием.

Учащиеся, не проживающие в интернате, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

4.7. Организация питания осуществляется путем накрытия столов дежурным классом (завтрак, обед, ужин) в сопровождении дежурного педагога.

4.8. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора школы по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.10. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Учреждении:

– своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Комитет образования и науки администрации города Новокузнецка, осуществляет мониторинг организации горячего питания; посещает все совещания по вопросам организации питания;

– своевременно предоставляет необходимую отчетность;

– проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

– регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;

– совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпусков питания учащимся;

– принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

– имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руко-

водителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания;

- организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания;

- ответственный за питание имеет право на получение выплат стимулирующего характера.

## **V. Документация образовательного учреждения по вопросам организации питания**

5.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания учащихся.

- План работы (раздел в общешкольном плане) по формированию культуры здорового питания и здорового образа жизни.

- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания.

- Приказ директора, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий, ответственных за качество предоставляемого питания.

- График работы школьной столовой.

- График питания учащихся.

- Табель по учету питания учащихся (предоставляется в бухгалтерию).

## **VI. Пролонгация Положения**

6.1. Настоящее Положение пролонгируется ежегодно и действует до соответствующих изменений в законах РФ, региональных и муниципальных законодательных актах.