

Согласовано:  
Председатель ПК



С.Ю.Юркова

« 02 » 09 2017



Утверждаю:

Директор ГОУ ТО «Дубовская  
школа для обучающихся с  
ОВЗ»

Т.П. Шишкина

Приказ №15-д от 02.09.2017 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ «ДУБОВСКАЯ ШКОЛА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С  
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»**

Принято на заседании педагогического совета  
ГОУ ТО «Дубовская школа для обучающихся с ОВЗ»  
Протокол №1 от 30.08.2017г.

п.Дубовка  
2017



## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГОУ ТО «Дубовская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (далее – "Положение") разработано на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 года № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
  - СП 4076-86 «Санитарные правила устройства, оборудования, содержания и режима специальных общеобразовательных школ-интернатов для детей, имеющих недостатки в физическом и умственном развитии» (утвержденные Минздравом СССР от 06.03.1986. №4076-86);
  - СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (зарегистрированными в Минюсте РФ 03.03.2011г., регистрационный номер 19993);
  - СанПин 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (утверждены Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.2015 №26;
  - Устав ГОУ ТО «Дубовская школа для обучающихся с ОВЗ» (Приказ Министерства образования Тульской области от 25.06.2015г. №1534);
- Федеральных законов, Постановлений, Приказов и др. нормативно-правовых актов.

1.2. Настоящее Положение определяет общие принципы организации питания обучающихся в учреждении; распространяется на работающих и обучающихся в школе.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность в сфере организации питания в учреждении, принимается на педагогическом совете школы и утверждается директором.

1.4. Положение является бессрочным. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.3. настоящего Положения.

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



утрачивает силу.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

Основными задачами организации питания обучающихся в учреждении являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## **3. ОБЩИЕ ПОДХОДЫ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность пищеблока техническим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации

3.3. На пищеблоке постоянно должны находиться:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал здоровья;
- Копия примерного 14-дневного меню, согласованная с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- Ежедневное меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- Приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы).

3.4. Администрация учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися, воспитанниками, родителями (законными представителями) с целью организации здорового питания обучающихся, воспитанников.

3.5. Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-



управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, воспитанников 1 – 9 (10) – х классов, пропаганду принципов и санитарно - гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников учреждения.

- 3.6 Режим питания в школе определяется СанПин 2.4.2.3286 – 15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26.
- 3.7 Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 14 – дневного меню, составленного в соответствии с рекомендуемой формой меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 2 к Сан Пин 2.4.5.2409 - 08), а также меню - раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.8 Примерное меню утверждается директором школы.
- 3.9 Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками ГОУ ТО «Дубовская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющим личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.10 Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет предприятия (организации), специализирующиеся на работе с поставками продуктов питания, с которыми 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» заключены соответствующие контракты:
- 3.11 Контракты (договоры) на поставку питания заключаются непосредственно школой. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
- 3.12 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПин 2.4.2409 - 08

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

- 4.1 Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств). Питание воспитанников школы-интерната рассчитывается на день на возрастную категорию детей 7-11 лет и 11-18 лет. Средняя стоимость суточного набора продуктов питания устанавливается на основании доведенных учредителем лимитов на текущий финансовый год. В выходные, праздничные и



каникулярные дни питание увеличивается на 10%.

4.2. Ежедневное меню рационов питания утверждается директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 7 дней в неделю в режиме работы учреждения.

4.4. В школе установлен режим предоставления питания обучающимся, воспитанникам в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 4.5. Ежегодно, в начале учебного года составляется график приема пищи и утверждается приказом руководителя Учреждения.

4.6. Для обучающихся, воспитанников, проживающих в интернате, предусматривается организация 5-и разового питания в соответствии с утвержденным директором и территориальным отделом Роспотребнадзором 14-дневным меню и обеспечивается 100% выполнение натуральных норм питания на одного ребенка в день.

4.7. Обучающиеся, не проживающие в школе, обеспечиваются обязательным двухразовым питанием (полдник и обед). В качестве основы для расчетов норм питания при двухразовом питании используются Санитарные правила, суточная калорийность рациона распределяется за счет полдника № 1-10 % и за счет обедов на 30%- 35%.

4.8. Для организации питания детей в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий выдается сухой паек.

4.9. Организацию питания в школе осуществляет диетсестра, которая отслеживает дифференцированность меню по возрастным группам с 7-11 лет и с 11-18 лет, выполнение норм потребления пищевых веществ, калорийности пищи по возрастным группам, заполняет меню-требование, меню, проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся,

4.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет органолептическим методом бракеражная комиссия в составе медицинских работников школы, шеф-повара, заместителя директора по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы.

4.11. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции)

4.12. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов кухонными работниками

4.13. Работники столовой выдают на закрепленные за группами - классами столы количество порций, в соответствии с заявкой на количество питающихся, которая предоставляется воспитателем группы вечером предшествующего дня диетсестре и уточняется в день питания.



4.14. Дежурный администратор организует сопровождение обучающихся педагогами в помещение столовой.

4.15. Сопровождающие педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.16. Педагоги организуют разъяснительную просветительную работу с обучающимися о здоровом, правильном питании и несут персональную ответственность за организацию питания обучающихся класса, группы и охват их питанием.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

5.1. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростком в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет структурное подразделение г. Новомосковск Тульской централизованной бухгалтерии.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в школе, интернате осуществляют медицинские работники, администрация, дежурный педагог, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания (бракиражная комиссия).

5.4. Бракиражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

5.5. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.