

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГБОУ СО "Нижнетагильская школа-интернат № 2"

_____/ Ю.П. Буткус

Приказ от _____ № _____

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в ГБОУ СО "Нижнетагильская школа-интернат № 2»

Нижний Тагил

2022



1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28, и иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций.

Настоящее положение принимается с целью регулирования отношений администрации государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Свердловской области "Нижнетагильская школа-интернат № 2, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы" (далее – школа-интернат) и родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам организации питания.

1.2. Основными задачами настоящего положения являются:

- регулирование порядка организации питания обучающихся, воспитанников с целью обеспечения оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом индивидуальных особенностей обучающихся, воспитанников образовательной организации;

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- иное.

1.3. Родительский комитет, Комиссия по питанию, по согласованию с администрацией школы-интернат могут принимать участие в контроле организации питания в общеобразовательной организации. При участии в контроле организации питания запрещено использовать мобильные телефоны.



2. Общие принципы организации питания в общеобразовательной организации

2.1. Настоящее положение направлено на охрану здоровья обучающихся, воспитанников предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

2.2. Питание обучающихся, воспитанников организуется за счет средств бюджета.

2.3. Классные руководители знакомят обучающихся, их родителей (законных представителей) с настоящим положением, ведут разъяснительную работу о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания. Учителя/воспитатели ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде информацию о количестве питающихся детей.

2.4. При нахождении обучающихся, в образовательной организации более 4 часов обеспечивается организация горячего питания.

Для обучающихся, находящихся в образовательной организации без посещения группы продлённого предусмотрено 3 приема пищи – горячий завтрак, 2 завтрак и обед.

Для обучающихся, находящихся в образовательной организации и посещающих группу продленного дня 4 приема пищи - горячий завтрак, 2 завтрак, обед, полдник.

Для обучающихся, воспитанников, находящихся в образовательной организации круглосуточно, предусмотрен завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин.

2.5. Обеспечение обучающихся, воспитанников питанием осуществляется школой-интернат самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.6. Питание обучающихся осуществляется в столовой, находящейся в здании учебного корпуса образовательной организации.

В обеденном зале 80 посадочных мест, которые обеспечивают организацию питания всех обучающихся, воспитанников в течение двух перемен. При обеденном зале установлены умывальники. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, скамьями), покрытие без дефектов и повреждений, позволяющее проводить обработку мебели с применением моющих и дезинфицирующих средств.



2.7. При организации питания соблюдаются следующие требования:

2.7.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, предусмотрены следующие помещения: горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

2.7.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркированы в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

2.8. Сбор твердых бытовых и пищевых отходов осуществляется в контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием.

2.9. Вывоз отходов проводит ООО "КОМПАНИЯ "РИФЕЙ". Вывоз отходов осуществляются при заполнении их не более чем на 2/3 объема.

2.10. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.



2.11. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

2.12. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

2.13. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется только при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.14. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.15. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда реализуются не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.16. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется старшим поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.17. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

2.18. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

2.19. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

2.20. Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей не допускается.

2.21. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный при



поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

2.22. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.23. Питательный режим организуется посредством:

- установки емкостей, оборудованных разливным краном или специальным устройством подачи воды, с подготовленной питьевой водой (воды питьевой, расфасованной в емкости, или водопроводной, прошедшей дополнительную очистку и (или) обеззараживание, кипячение) в местах пребывания детей и подростков (в помещениях для приема пищи, жилых, спальных помещениях и т. п.);

- обеспечения в местах установки емкостей с питьевой водой наличия достаточного количества чистых (стеклянных или одноразовых – бумажных или полимерных) стаканов, а также подносов или контейнеров для использованных стаканов;

- обеспечения свободного доступа детей к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе-интернат;

- в качестве источников питьевой воды могут быть использованы существующие источники централизованного водоснабжения, а также питьевая вода, доставляемая специальным транспортом или питьевая вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная).

2.24. Дезинфекция емкостей для доставки и хранения питьевой воды проводится препаратами, разрешенными к применению в установленном порядке, в соответствии с инструкцией производителя.

3. Порядок организации питания

3.1. Ежедневно в столовой вывешивается утвержденное меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность.

3.2. Производственная деятельность столовой осуществляется в соответствии с режимом работы общеобразовательной организации.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с Графиком приема пищи.

Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы-интернат пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

3.4. Классный руководитель/учитель/воспитатель сопровождает



обучающихся, воспитанников в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролирует мытьё рук перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

3.5. Столы в помещении столовой промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

3.6. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство администрации, педагогов, воспитателей.

3.7. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением рецептур и технологических режимов, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят администрация, педагогические работники, медики, родители.

4. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

4.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, предусматривающее распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно;
- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 %;
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 СанПиНа 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи;
- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами.

4.2. Питание детей осуществляется посредством реализации примерного меню, включающего горячее питание.

Не допускаются исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией.

Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования



блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

4.3. Меню утверждается директором школы-интернат.

4.4. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4.5. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы-интернат совместно с педагогами:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся, воспитанников в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, 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 совета.

5. Организация контроля и ответственность сторон

5.1. Ответственность за организацию питания детей, соблюдение санитарных норм и правил, других нормативных правовых актов, указанных в настоящем Положении, возлагается на ответственное лицо, назначаемое руководителем организации.

Обо всех случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем энерго и водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, ответственное лицо обязано в течение часа информировать руководителя школы-интернат.



5.2. В соответствии с СанПиН ответственное лицо отвечает за выполнение санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста настоящих санитарных правил, ознакомление с ними и выполнение их персоналом школы-интернат;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- допуск на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими предварительных и периодических медицинских обследований;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции (по показаниям).

5.3. В организации создается бракеражная комиссия, в состав которой, на основании приказа руководителя, входят сотрудники учреждения.

5.4. Ответственные лица:

- проверяют ассортимент поступающих продуктов питания;
- фактическое меню;
- контролируют качество приготовления пищи;
- своевременно осуществляют контроль за соблюдением графика питания детей, личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, достаточностью количества посуды, столовых приборов, моющих и дез средств;
- имеют право проводить рабочие совещания с работниками по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания детей;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися, воспитанниками приемов пищи;
- организуют мероприятия по предоставлению питания обучающимся;
- контролирует качество пищевой продукции;
- осуществляют контрольные мероприятия по предоставлению питания обучающимся;
- осуществляют контрольные функции и иные мероприятия, установленные приказом руководителя школы-интернат.

5.5. Медицинским персоналом осуществляется ежедневный контроль за соблюдением:

- требований настоящих санитарных правил;
- правил личной гигиены детьми и персоналом;
- выполнения режима дня, в том числе соблюдение режим работы столовой, время для принятия пищи;
- организации питания (качества поступающей продукции, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, технологии приготовления и качества готовой пищи; санитарного состояния и содержания столовой;



качества мытья посуды);

- выполнения суточных норм и режима питания, отбора суточной пробы, организации питьевого режима.

5.6. За исправность оборудования (торгово-технологического, холодильного, весоизмерительного), наличие инвентаря, посуды, моющих и дезсредств несет ответственность заведующий хозяйством, кладовщик организации.

5.7. Учителя/воспитатели:

- ежедневно предоставляют ответственному за организацию горячего питания данные о количестве фактически питающихся обучающихся;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

- предусматривают в рабочих программах воспитания каждого уровня общего образования мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, воспитанников потребности в сбалансированном и рациональном питании;

- систематически проводят с родителями консультации по организации питания обучающихся;

- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях предложения по улучшению горячего питания.

5.8. Родители (законные представители) обучающихся, воспитанников:

- представляют документы, которые необходимы для организации питания обучающихся и предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного питания;

- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе-интернат для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

- 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-интернат.

5.9. Ответственность за организацию питьевого режима несет кладовщик.

6. Порядок предоставления бесплатного питания

6.1. Право на предоставление бесплатного питания имеют все обучающиеся, воспитанники в школе-интернат.

6.2. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся, воспитанникам, устанавливается в соответствии с выделенными бюджетными средствами.

6.3. Ежедневный учет питающихся ведет бухгалтер.



7. Заключительные положения

7.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его утверждения.

7.2. Настоящее положение доводится до сведения работников персонально под роспись.

7.3. Изменения в положение могут быть внесены только с учётом мнения совета обучающихся, совета родителей, а также по согласованию с представительным органом работников.





Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

	Владелец сертификата: организация, сотрудник	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	 ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "НИЖНЕТАГИЛЬСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 2, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ" Буткус Юлия Павловна, Директор	37DB00170E3558C5BC17A1CDB8898B78 с 12.09.2022 14:10 по 06.12.2023 14:10 GMT+03:00	30.03.2023 14:44 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа