

## **ПРИНЯТО**

на педагогическом совете  
протокол от «29»августа 2022 года  
№ 1

## **УТВЕРЖДЕНО**

приказом по ГБОУ ЛО «Ларьянская  
школа-интернат»  
от 30 августа 2022 года № 127

# **ПОЛОЖЕНИЕ**

## **о порядке организации питания обучающихся в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Ленинградской области «Ларьянская школа-интернат, реализующая адаптированные образовательные программы»**

### **1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания обучающихся в ГБОУ «Ларьянская школа-интернат» (далее - Положение) регулирует отношения, возникающие при оказании услуг по организации питания обучающихся в ГБОУ «Ларьянская школа-интернат».

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32";
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28;
- Письмом межрегиональной общественной организации «Питание и общественное здоровье» от 22.04.2022 № 317;
- Уставом школы;

1.3. Положение разработано в целях сохранения и укрепления здоровья детей путем обеспечения безопасности, качества и доступности питания и установления унифицированных требований к организации — питания обучающихся в ГБОУ «Ларьянская школа-интернат».

1.4. Положение устанавливает порядок обеспечения горячим питанием обучающихся ГБОУ «Ларьянская школа-интернат»

1.5. Основные понятия.

- Организация питания - комплекс мероприятий, направленных на создание условий и обеспечение сбалансированным горячим питанием обучающихся учреждения.

- Сбалансированность питания - соответствие питания функциональному состоянию организма с учетом его возраста обучающегося.
- Нормы — физиологических потребностей - уровень — суточного потребления пищевых — веществ, — достаточный — для — удовлетворения физиологических потребностей обучающихся с учетом возраста, пола, физиологического состояния и физической активности.
- Рацион питания - набор продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток, иного фиксированного отрезка времени или на один из приемов пищи.
- Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных Федеральным законодательством, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.
- Горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с — санитарно-эпидемиологическими требованиями;
- Качество пищевых продуктов - совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

## **2. Основные задачи.**

Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- 2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

## **3. Основные требования к условиям организации питания обучающихся в ОУ**

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

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- 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 СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

## **4. Общие принципы организации питания обучающихся.**

4.1. Организация питания воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности школы-интерната.

4.2. Организация питания в ГБОУ «Ларьянская школа-интернат» осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи, текущему содержанию материально-технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством пищи и полновесностью порций, витаминизации блюд, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, взаимодействию с соответствующими органами власти, обучающимися и их родителями (законными представителями), профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

4.3. Администрация школы-интерната обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием воспитанников.

4.4. Размещение заказов на услуги по организации питания в ГБОУ «Ларьянская школа-интернат» осуществляется в порядке, установленном законодательством Российской Федерации для государственных (муниципальных) учреждений.

4.5. Организация питания в ГБОУ «Ларьянская школа-интернат» осуществляется путем поставки продуктов питания по заключенным контрактам и приготовлением горячего питания на пищеблоке школы непосредственно, соответственно примерному цикличному 14-дневному меню:

4.5.1. содействие укреплению здоровья будущих — поколений, снижению риска развития заболеваний;

4.5.2. обеспечение приоритетности защиты жизни и — здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам;

4.5.3. соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

4.5.4. соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

4.5.5. наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

4.5.6. обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

4.5.7. применение технологической — обработки и — кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

4.5.8. обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

4.5.9. исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий;

4.6. Непосредственное обеспечение питанием воспитанников школы-интерната осуществляется сотрудниками пищеблока школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

4.7. Директор общеобразовательной организации несет ответственность за полноту охвата обучающихся горячим питанием, организацию контроля за выполнением, исполнителем договорных обязательств, за организацию приема пищи обучающимися, ежедневный контроль за качеством пищевой продукции, полновесность порций и витаминизацию 3-х блюд, проведение мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, этики

приема питания, взаимодействие с соответствующими органами местного самоуправления, обучающимися, их родителями (законными представителями).

Ответственность за непосредственное планирование питания, прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, за склад с наличием соответствующей маркировки и товаро-сопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами, соблюдение условий и режима перевозки, приготовление и выдачу пищи, текущее содержание материально-технической базы, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, организацию производственного контроля, обеспечение безопасности и качества пищи, полновесности порций и выполнение других требований, определяемых контрактом, возлагается на лицо, осуществляющее аутсорсинг.

4.8. Для обучающихся, воспитанников учреждения, постоянно проживающих в интернате, предусматривается организация 5-ти разового питания (завтрак, полдник, обед, ужин и второй ужин в соответствии с утвержденным 14-дневным меню для организации питания воспитанников и обеспечивает выполнение рекомендуемых натуральных норм питания на одного ребенка в день.

4.9. Обучающимся, приходящим в школу-интернат только на занятия и не проживающим в интернате, выполнение норм питания обеспечивается пропорционально количеству приемов пищи, которые напрямую зависят от продолжительности пребывания таких обучающихся в учреждении. Обучающиеся, не проживающие в интернате, обеспечиваются обязательным трехразовым питанием (завтрак, полдник, обед).

## **5. Порядок организации обеспечения питанием обучающихся**

5.1. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания, а также для обеспечения по вопросам организации питания руководитель общеобразовательной организации может назначать ответственных должностных лиц из числа медицинского и административно-управленческого персонала.

Ответственное лицо осуществляет общее руководство персоналом, принимающим участие в организации питания воспитанников и сотрудников образовательного учреждения, готовит проекты приказов по вопросам, связанным с организацией питания и формированием навыков и культуры здорового питания, этики приема пищи.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель с соблюдением требований к составлению меню, установленных соответствующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Примерное меню разрабатывается и утверждается руководителем ГБОУ «Ларьянская школа-интернат».

Режим питания (время организации приемов пищи) и расписание звонков (продолжительность перемен для приема пищи) устанавливается в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и утверждается ежегодным приказом директора.

5.2. В ГБОУ «Ларьянская школа-интернат» при организации питания медсестрой, назначенной ответственной за витаминизацию, проводится профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

5.3. Организация рационального питания обучающихся осуществляется в соответствии с приказом по учреждению.

5.4. Ежедневные меню рационов питания предоставляются ответственным представителем организации, обеспечивающей питание в общеобразовательной организации, согласовываются директором школы-интерната.

Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и в уголке для родителей в зоне ожидания.

- 5.5. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в соответствии с круглосуточным режимом работы школы-интерната.
- 5.6. Отпуск горячего питания воспитанникам организуется по классам (группам) в сопровождении педагогов (учителей, воспитателей) в строгом соответствии с утвержденным приказом директора школы графиком приема пищи, разработанном на основании расписания учебных занятий и внеурочной деятельности.
- 5.7. Работники организации, обеспечивающей питание воспитанников общеобразовательной организации, сервируют, закрепленные за классами столы и выдают количество порций, соответствии с заявкой, поданной ответственным представителем образовательной организации до 15.00 предшествующего дня и уточненной до 6.00, а затем до 10.00 дня текущего.
- 5.8. Выдача готовой продукции контролируется представителями приемочной комиссии. В случае обнаружения лишних порций, возникновение которых связано с непредвиденными изменениями в численности воспитанников (заболевания), но не более 5 порций, данные факты фиксируются актом списания за подписью не менее 3-х представителей, а порции — передаются присутствующим воспитанникам в качестве дополнительного питания.
- 5.9. Для организации питания детей в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий администрация образовательной организации решает вопрос с организацией, обеспечивающей питание воспитанников общеобразовательного учреждения, об изменении меню для группы детей с использованием предполагаемых для закладки на данный день продуктов в виде сухого пайка.
- 5.10. Ответственный за организацию питания в учреждении обеспечивает дежурство педагогов и обучающихся, воспитанников в помещении столовой.
- 5.11. Дежурные педагоги и обучающиеся, воспитанники обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.
- 5.12. Учителя, проводившие 2-е уроки (младшие классы) и 3-е уроки (старшие классы), осуществляют ежедневный контроль за посещаемостью школьной столовой и дисциплиной во время полдника.
- 5.13. Воспитатели ежедневно вносят данные в таблицу учета посещаемости детей, с четким указанием времени прибытия/убытия в случае отсутствия воспитанников на уроках. Ежемесячно в последний день месяца сводные таблицы (отчеты) оформляются ответственным работником образовательной организации, сверяются с заявками на питание и представляются в бухгалтерию учреждения для подготовки справок о питании. Если последний день месяца выпадает на выходной или праздничный день сводный табель подается накануне дня окончания месяца.
- 5.14. Педагоги (учителя, воспитатели) и медицинские работники ОУ организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися, воспитанниками и родителями о здоровом, правильном питании и несут персональную ответственность за организацию питания учащихся класса, группы и охват горячим питанием учащихся класса.
- 5.15. Право на получение бесплатного питания наступает с момента издания приказа по ОУ.
- 5.16. Питание воспитанников осуществляется за счет средств бюджета Ленинградской области и предоставляется всем обучающимся, установленном действующим законодательством (ст. 79 273-ФЗ «Об образовании в РФ»).
- 5.17. Обучающимся индивидуально на дому выплачивается компенсация питания в денежном эквиваленте по заявлению родителей (законных представителей), пропорционально учебным дням в четверти.
- 5.18. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, может быть разработано индивидуальное меню в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Выдача детям рационов питания индивидуального меню осуществляется, под контролем ответственных медицинских

работников образовательной организации.

5.19. Для детей, обучающихся в ГБОУ «Ларьянская школа-интернат» в целях поддержания водного баланса организуется питьевой режим.

## **6. Порядок предоставления мер социальной поддержки воспитанникам школы-интерната**

6.1. Право на бесплатное 5-тиразовое питание в ГБОУ «Ларьянская школа-интернат» предоставляется обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, проживающим в организации.

6.2. Иные обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (не проживающие в интернате) обеспечиваются бесплатным трехразовым питанием: завтрак, полдник, обед.

6.3. Общеобразовательная организация знакомит родителей (законных представителей) обучающихся с настоящим Положением при поступлении в организацию, а также со всеми изменениями в части организации питания на общешкольном родительском собрании.

6.11. Бесплатное питание предоставляется на периоды: с 01 сентября по 31 декабря и с 01 января по 31 мая соответствующему учебному году с учетом фактической посещаемости, исключая праздничные дни, каникулярное время.

## **7. Порядок финансирования**

7.1. Финансирование питания и обеспечения питьевой водой обучающихся в образовательной организации осуществляется за счет средств и в пределах государственного задания и субсидий на иные цели, предоставляемых организации на соответствующий финансовый год из регионального бюджета.

7.2. Порядок расчетов с поставщиками продуктов питания осуществляется в соответствии с заключенными государственными контрактами.

## **8. Контроль за организацией питания.**

8.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой столовой ГБОУ «Ларьянская школа-интернат» и качеством приготовления пищи осуществляется администрацией образовательной организации (через приемочную и бракеражную комиссии), органами и учреждениями государственного санитарного надзора.

8.2. Контроль правильности расходования средств бюджета на питание обучающихся осуществляет главный бухгалтер в ГБОУ «Ларьянская школа-интернат».

8.3. Руководитель общеобразовательной организации несет персональную ответственность за организацию горячего питания обучающихся.

8.4. Ответственность и контроль за организацию питания обучающихся возлагается на администрацию общеобразовательной организации, ответственных за питание, классных руководителей, воспитателей и иных педагогических и медицинских работников по приказу директора общеобразовательной организации.

8.5. С целью осуществления контроля за организацией питания, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и ГОТОВОЙ продукции, реализуемых в школе-интернате, а также за целевым использованием, изготовленной продукции, приказом директора организуются и назначаются: приемочная комиссия и бракеражная комиссия и иные ответственные работники учреждения. Комиссии в своей деятельности руководствуются локальными актами учреждения. К работе в комиссиях, по предварительному согласованию и с соблюдением всех санитарных норм, могут привлекаться представители родительского комитета образовательного учреждения.

8.6. Бракеражная комиссия по оценке качества блюд назначается приказом директора школы на

текущий учебный год в составе: представителей администрации, медицинского работника, представителей работников пищеблока.

8.7. Приемочная комиссия также назначается приказом директора школы и осуществляет контроль за качеством продуктов, поступающих на склад, осуществляет приемку продукции, её количество и целевое использование.

8.8. Контроль и учёт денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, главный бухгалтер учреждения.

8.9. Контроль за качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом, осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверок заносятся в бракеражный готовой продукции.

8.10. Контроль за качеством продовольственного сырья, поступающего на склад учреждения и при закладке осуществляет приемочная комиссия. Результаты проверок оформляются актами.

8.11. Контроль за нормой выдачи, а также целевым использованием изготовленной продукции осуществляет приемочная комиссия.

8.12. Приказом директора образовательной организации может быть назначено отдельное лицо ответственное за контроль за соблюдением санитарных норм, производственной санитарии и пожарной безопасности при оказании услуг поставщиков.

8.13. Медицинский персонал образовательного учреждения проводит ежедневный осмотр работников пищеблока, занятых приготовлением продукции общественного питания, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносит в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами. О чём в срочном порядке уведомляется директор ОУ.

## **9. Документооборот при организации питания.**

При организации питания в ОУ ведется следующая документация:

9.1. У ответственных лиц ОУ:

- заявки на питание;
- табель учета посещаемости воспитанников;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал анализа питания по накопительной ведомости;
- журнал регистрации и контроля применения бактерицидной установки

обеденного зала;

9.2. У ответственных лиц:

На пищеблоке:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал суточных проб;
- журнал генеральных уборок;
- журнал температурного режима комнаты для сыпучих продуктов;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

На складе продуктов:

- приходные документы на пищевую продукцию;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные,

сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).