

Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное учреждение  
«Школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
п. Торфяной Оричевского района»

Рассмотрено и принято в качестве  
локального акта на заседании  
педагогического совета школы  
Протокол № 1  
«28» 08 2020 года



Утверждаю  
«28» 08 2020г.

Приказ № 78

Директор  
М.А. Никифорова

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
НАЧАЛЬНЫХ КЛАССОВ  
В КИРОВСКОМ ОБЛАСТНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ УЧРЕЖДЕНИИ  
«ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ  
П. ТОРФЯНОЙ ОРИЧЕВСКОГО РАЙОНА»**

## I. Общие положения и область применения

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся начальных классов (далее Положение) определяет порядок организации питания обучающихся начальной школы, является основным документом, регламентирующим современную систему организации здорового горячего питания в КОГОБУ ШИ ОВЗ п. Торфяной (далее – учреждение). Положение разработано в соответствии с нормативными документами:

– Федеральный закон РФ от 31.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

– Федеральный закон РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

– Федеральный закон от 1.03.2020 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».

– Федеральный закон РФ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

– Технический регламент таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О безопасности пищевой продукции».

– Технический регламент таможенного союза от 09.10.2013 № 68 «О безопасности мяса и мясной продукции».

– Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 № 67 «О безопасности молока и молочной продукции».

– Технический регламент Таможенного союза от 9.12.2011 № 882 на соковую продукцию из фруктов и овощей.

– Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 № 883 на масложировую продукцию.

– Технический регламент от 23.09.2011 № 797 Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».

– Указ Президента РФ от 21.01.2020 № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».

– Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 г. № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения».

– Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».

– Постановление Правительства Российской Федерации от 29.09.1997 № 1263 «Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья, и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении» (действует до 1.01.2021).

– Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 г. № 1873-р «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года».

– Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

– Приказ Минздрава России от 19.08.2016 № 614 «Об утверждении рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания».

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011 г. №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
- Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 06.05.2008 № 238 «Об утверждении Инструкции по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения».
- ГОСТ Р 51740-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» от 29.12.2003 №401-ст.
- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования.
- СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

– В Положении учтены «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020 г. МР 2.2.0179-20, утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и методические рекомендации от 18.05.2020 г. МР 2.2.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

1.2. Основная **цель** – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в учреждении.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся начальных классов в школе-интернате являются:

- обеспечение безопасности, качества и доступности питания;
- обеспечение обучающихся полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

1.4. Положение определяет порядок:

- общие положения организации питания обучающихся начальных классов;
- общие принципы организации питания обучающихся начальных классов;
- порядок организации питания обучающихся начальных классов в учреждении;
- документация учреждения по вопросам, связанным с организацией питания обучающихся начальных классов;
- финансовое обеспечение.

1.5. Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания обучающихся начальных классов, утверждается приказом директора школы-интерната.

1.6. Действие Положения распространяется на всех обучающихся начальных классов в учреждении.

1.7. Положение является обязательными для исполнения всеми сотрудниками учреждения, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся начальных классов.

1.8. Контроль за выполнением Положения осуществлять в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## **II. Общие принципы организации питания обучающихся начальных классов**

2.1 Организация горячего питания обучающихся начальных классов является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения.

2.2 Организация горячего питания обучающихся начальных классов в учреждении возлагается на администрацию, медицинский персонал и сотрудников, занимающиеся закупкой (зам директора по АХЧ), хранением и доставкой продуктов питания (кладовщик) и непосредственным приготовлением пищи (работники пищеблока).

2.3 Процесс организации питания в учреждении осуществляется в соответствии с нормами СП 2.4.2648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2.4 В соответствии с установленными требованиями в учреждении созданы следующие условия для организации горячего питания обучающихся начальных классов:

- 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 обучающихся начальных классов (график приема пищи обучающихся).

2.5 Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся 1-4 классов, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6 Администрация учреждения совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися начальных классов и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

2.7 Горячее питание обучающихся начальных классов организуется за счет средств федерального и областного бюджетов.

2.8 Питание в учреждении организуется на основе примерного циклического двухнедельного меню для организации питания обучающихся 7-11 лет и 12-18 лет, согласованного с органами Роспотребнадзора.

2.9 Меню утверждается директором школы-интерната.

2.10 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся начальных классов, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.11 Контроль за соблюдением утвержденных норм питания на одного ребенка осуществляет медицинская диетическая сестра.

2.12 Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы-интерната.

2.12.1. Состав Комиссии:

- медицинская диетическая сестра или медицинская сестра;
- шеф повар или повар;
- представитель администрации;
- и другие лица по усмотрению директора учреждения.

2.12.2. Полномочия комиссии:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие их меню, полноту закладки продуктов;
- соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- принимает участие в разработке графика и правил посещения обучающимися столовой под руководством педагога.

2.12.3. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от директора учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

2.12.4. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.13 Перед раздачей пищи, медицинская диетическая сестра в соответствии с Графиком дежурства при закладке продуктов в котел, проводит пробу блюд, записывает в специальный бракеражный журнал оценку и разрешение на выдачу. Пробу пищи также может снимать представитель администрации учреждения, специально созданной комиссии.

2.14 Для осуществления постоянного контроля за качеством и правильностью организации горячего питания обучающихся начальных классов в учреждении ведется необходимая документация<sup>1</sup>.

2.15 Столовая работает в соответствии с режимом учреждения и обеспечивает 2-х и 6-ти кратным приемом пищи. Для школьников, обучающихся по программе начального общего образования, предусматривается организация горячего питания (завтрак или обед), с компенсацией за счёт средств федерального бюджета. Для приходящих обучающихся учреждения предусматривается организация бесплатного двухразового горячего питания (2-й завтрак и обед), для проживающих обучающихся – шестиразовое бесплатное питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин).

2.16 Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

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

2.18 В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: мытье полов, удаление пыли с мебели, оборудования, радиаторов отопления, подоконников, мытье и дезинфекция раковин, еженедельная обработка стен с применением моющих средств, очищение оконных стекол и осветительной арматуры. Генеральная уборка проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

2.19 Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации.

2.20 На поставку питания заключаются контракты непосредственно учреждением. 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.

2.21 При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в общеобразовательных организациях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов.

2.22 Требования к качеству и безопасности пищевой продукции в полном объеме указываются в конкурсной документации при заключении контрактов на организацию питания в образовательных организациях и учреждениях здравоохранения.

2.23 Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

2.24 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста и изложены в СанПин 2.3.2.1940-05, СанПиН 2409-08.

---

<sup>1</sup> Раздел IV. настоящего Положения.

2.25 В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, фермерских хозяйствах, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08 при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

2.26 Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора (плановые и внеплановые проверки).

2.27 Директор учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

### **III. Порядок организации питания в учреждении**

3.1 Порядок работы столовой утверждается директором школы-интерната.

3.2 Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы-интерната меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах). Ежедневное меню выкладывается на сайт учреждения.

3.3 Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объёме 7 дней в неделю, в режиме работы школы-интерната.

3.4 В соответствии с частью 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», обучающиеся, проживающие в школе-интернате, обеспечиваются 6-ти разовым горячим питанием, иные обучающиеся, приходящие ежедневно на обучение, обеспечиваются 2-х разовым горячим питанием.

3.5 Питание для всех обучающихся в учреждении бесплатное.

3.6 Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы-интерната. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается перемена. Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой.

3.7 В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором.

3.8 Ответственное лицо, назначенное приказом директора школы-интерната, обеспечивает сбор сведений о количестве питающихся на каждый день.

3.9 Педагоги (учителя, воспитатели) сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы-интерната, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время приёма пищи.

3.10 Педагоги разъясняют принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся и их родителям (беседы лекции, плакаты и др.).

3.11 Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания организовывать во взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

### **IV. Документация учреждения по вопросам, связанным с организацией горячего питания обучающихся начальных классов**

4.1 Организация питания в учреждении осуществляется в соответствии со следующими документами (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся.
- График дежурства при закладке продуктов в котел.

- График питания обучающихся.
  - Примерное двухнедельное цикличное меню.
  - Меню-требование.
  - Технологические карты кулинарных блюд.
  - Журнал учета питающихся.
  - Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
  - Журнал бракеража готовой продукции.
  - Журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
  - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
  - Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
  - Журнал здоровья.
  - Результаты лабораторных анализов пищи.
  - Контракты на поставку продуктов питания.
  - Сертификаты на все завозимые продукты.
  - Программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.
- 4.2. Приказы:
- о назначении лиц, ответственных за организацию питания;
  - о назначении ответственных за ведение журнала учета питающихся;
  - о создании бракеражной комиссии;
  - о родительском контроле.

## **V. Организация родительского контроля за питанием обучающихся начальных классов**

5.1 Сохранение и улучшение здоровья детей является важнейшей государственной задачей. Важным фактором сохранения здоровья обучающихся является организация правильного питания.

5.2 Законные представители несовершеннолетних обучающихся имеют право знакомиться с содержанием образования, защищать права и законные интересы обучающихся, высказывать свое мнение относительно предлагаемых условий для организации обучения и воспитания детей и обязаны обеспечить получение ими общего образования, а также принимать участие в управлении организацией, осуществляющей образовательную деятельность, в форме, определяемой уставом этой организации (ст. 44 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»).

5.3 Защита прав обучающихся осуществляется обучающимися самостоятельно или через своих законных представителей (ст. 45 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»). Родители (законные представители) детей как потребителей школьного питания имеют право знать о предоставлении безопасной услуги (ст. 7 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 18.03.2019) «О защите прав потребителей»).

5.4 Право представителей родительской общественности на участие в организации и контроле школьного питания закреплено в нормативных документах учреждения.

5.5 Состав общественно-экспертного совета утверждается в начале каждого учебного года директором образовательной организации. А также формируется план работы совета в части проведения различных проверок.



5.6 Общественно-экспертный совет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся имеет право определять:

- соответствие фактического меню примерному меню, утвержденного руководителем общеобразовательной организации;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- вкусовые предпочтения детей;
- причины неприятия конкретных блюд;
- объем остатков конкретных блюд и общий объем отходов;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- соблюдение культуры обслуживания обучающихся /воспитанников и др.

## **VI. Финансовое обеспечение**

6.1. Питание является одной из защищенных статей и финансируется из федерального и областного бюджета Кировской области.

6.2. Бюджетные средства на организацию питания обучающихся учреждения выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

6.3. Объем и порядок предоставления бюджетных средств устанавливается Учредителем в соответствии с нормативными документами.

## **VII. Срок действия положения**

7.1. Срок действия данного Положения не ограничен.

7.2. При изменении нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность общеобразовательного учреждения, в положение вносятся изменения в соответствии с установленным законодательством порядке.