

казенное общеобразовательное учреждение  
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры  
«Нижневартовская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 1»

СОГЛАСОВАНО:  
Протокол заседания  
Управляющего совета  
от «13» января 2021 г. № 5

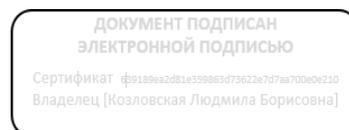
СОГЛАСОВАНО:  
Протокол заседания  
Школьного ученического совета  
от «14» января 2021 г. № 3

СОГЛАСОВАНО:  
Протокол заседания  
Совета родителей  
от «14» января 2021 г. № 2

СОГЛАСОВАНО:  
Протокол заседания  
Профсоюзного комитета  
от «13» января 2021 г. № 2

ПРИНЯТО:  
Протокол заседания  
педагогического совета  
от «15» января 2021 г. № 3

УТВЕРЖДЕНО:  
Приказ директора школы  
от «15» января 2021 г. № 22  
\_\_\_\_\_ Л.Б. Козловская



## Положение об организации питания обучающихся

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями и на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ.

- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»».

- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Настоящее Положение определяет общие принципы организации питания обучающихся, порядок организации питания в школе.

1.3. Организация питания обучающихся возлагается на организацию, осуществляющую образовательную деятельность.

1.4. Расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

1.5. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации.

1.6. Обучающиеся образовательной организации, относящиеся к льготной категории, обеспечиваются бесплатным питанием: воспитанники дошкольных групп – пятиразовым питанием (горячий завтрак, полдник, горячий обед, полдник, горячий ужин); школьники – двухразовым питанием (горячий завтрак, горячий обед).

1.7. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются: - обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.8. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, согласуется Управляющим Советом общеобразовательного учреждения школы и утверждается директором школы.

## **2. Общие принципы организации питания в школе**

2.1. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями действующего СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перерывов для принятия пищи, график питания обучающихся).

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

2.3. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

2.4. Питание в школе организуется на основе двухнедельного циклического меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 12-18 лет.

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

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

2.7. Организацию питания в школе курируют заместитель директора по учебной работе (учебно-воспитательной работе), назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

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

## **3. Порядок организации питания в школе**

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматривается перемены по 20 минут.

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.5. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.

3.6. Учителя начальных классов, учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией.

3.8. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника.

3.9. Соблюдение условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится через контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров, о чем делается запись в специальных журналах.

3.10. Для соблюдения требований технологического процесса выполняются суточные пробы, которые хранятся в специальном холодильнике не менее 48 часов.

## **5. Документация по организации питания**

5.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания обучающихся
- Приказ директора, регламентирующий организацию питания с назначением ответственных за организацию питания лиц
- Режим работы школы, устанавливающий время для приема пищи
- График приема пищи
- Табель по учету питающихся
- Бракеражный журнал
- Журнал бракеража скоропортящихся продуктов
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- Журнал проведения генеральных уборок на пищеблоке
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал неисправности холодильного и технологического оборудования