
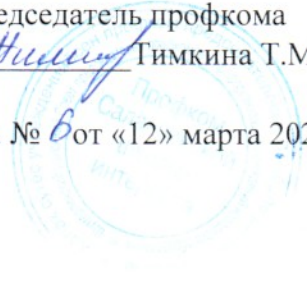


СОГЛАСОВАНО


Председатель профкома
 Гимкина Т.М.

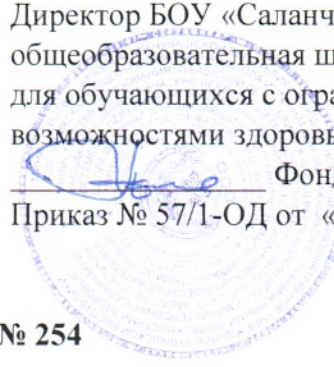
Пр. № 6 от «12» марта 2026г.



УТВЕРЖДЕНО

Директор БОУ «Саланчикская
общеобразовательная школа-интернат
для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»

 Фондеркина А.С.
Приказ № 57/1-ОД от «12» марта 2026г.



ПОЛОЖЕНИЕ № 254

о порядке организации питания обучающихся БОУ «Саланчикская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» Минобразования Чувашии

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся бюджетного общеобразовательного учреждения Чувашской Республики «Саланчикская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» Министерства образования Чувашской Республики (далее – школа-интернат) устанавливает:

- порядок организации рационального питания обучающихся;
- основные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся;
- отношения между администрацией школы-интерната и родителями обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья обучающихся, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии со ст. 37,41, п.7 ст.79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», уставом школы-интерната.

1.4. Действие настоящего положения распространяется на всех воспитанников и обучающихся в школе-интернате.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интернат по вопросам питания, рассматривается на родительском собрании, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы-интерната.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в школе-интернате является:

- 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьных пищеблоков 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 принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. 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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 к СанПин2.3/2.4.3590-20);
- гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1 к СанПин2.3/2.4.3590-20);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 к СанПин2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях ((Приложение №2 к СанПин2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №5 к СанПин2.3/2.4.3590-20);
- ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13 к СанПин2.3/2.4.3590-20);
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4 Администрация школы-интерната совместно с классными руководителями осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.5. Администрация школы-интерната 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.

3.6. Режим питания в школе-интернате определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.7. Питание в школе-интернате организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10-дневного меню, разработанного в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.8. Перспективное 10-дневное меню утверждается директором школы-интерната.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы-интерната, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе-интернате осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ от 5 апреля 2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключается договор.

3.11. На поставку продуктов питания контракт заключается непосредственно школой-интернатом. 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 и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.13. Директор школы-интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

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

3.15. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель/воспитатель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует охват обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе-интернате.

4.1. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором школы-интерната, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.2. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы школы-интерната и пятидневной учебной недели.

4.3. Для обучающихся бесплатно организуется обязательное питание (в соответствии с режимом пребывания детей в школе-интернате):

- для обучающихся дневного пребывания два раза в день (Приложение №12 к СанПин2.3/2.4.3590-20);

- для обучающихся круглосуточного пребывания 5 раз в день (Приложение №12 к СанПин2.3/2.4.3590-20).

4.4. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, находящихся на дистанционном обучении, по заявлению родителей (законных представителей) предоставляется сухой паек.

4.5. При наличии медицинских показаний учащимся может быть организовано питание по диетическому (лечебному) меню.

Индивидуальное меню в соответствии с п.8.2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 общеобразовательная организация предоставляет для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Меню разрабатывается в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) сведениями о заболеваниях ребенка и назначениями лечащего врача с соблюдением следующих требований:

- индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);

- выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем медицинского работника школы;

- в соответствии с назначением врача ребенка (абз. 1 п. 8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в котором должно быть указано Ф.И.О. ребенка, наименование заболевания и особенности приема пищи, родители (законные представители) пишут заявление (п.3.1 МР 2.4.0162-19). по форме о питании по индивидуальному меню.

4.6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам в соответствии с режимом учебных занятий. В школе-интернате режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы-интернат ежегодно.

4.7. Дежурный педагог по школе-интернату обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в классах на каждый день. Сопровождающие классные руководители, учителя-предметники, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед приемом пищи.

4.8. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для 1-9 классов работниками столовой.

4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, директора, заместителя директора, кладовщика, старшего и дежурных воспитателей. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража.

4.10. Приказом директора школы-интерната назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

своевременным и качественным приготовлением пищи в соответствии с санитарными требованиями и нормами;

соблюдение 14-дневного циклического меню;

контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;

поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;

ежедневное составление и утверждение меню согласно требованиям Роспотребнадзора;

обеспечение сбалансированного рационального питания;

соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;

4.11. Старший воспитатель осуществляет контроль за организацией работы классных руководителей/воспитателей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;

- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных блюд;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима обучающимися;
- ведет необходимую документацию по организации питания учащихся;
- в установленные сроки предоставляет отчетную документацию в министерство образования.

5. Предоставление питьевой воды.

5.1. В школе-интернате предусматривается обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения, через питьевой фонтан и кипячение в столовой школы-интерната.

5.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

6. Контроль организации горячего питания в школе-интернате.

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется непосредственно руководителем школы-интерната.

6.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет бракеражная комиссия. Состав бракеражной комиссии утверждается директором школы-интерната в начале каждого учебного года.

6.3. Родительский контроль в школе осуществляется общественной комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, которая осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы, локальными актами.