

**КГБОУ «ЕЛИЗОВСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»**

ПРИКАЗ № 15/2 - од

г. Елизово

20 февраля 2025 года

Об утверждении
Положения об
организации питания
обучающихся

В связи с изменениями и дополнениями в действующее законодательство Российской Федерации,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся КГБОУ «Елизовская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» с 20.02.2025 года.
2. Юрисконсульту Степановой М.В. ознакомить с Положением всех заинтересованных лиц по подпись.
3. Контроль за исполнение настоящего приказа оставляю за собой.

ВрИО директора



А.А. Дербенев

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
Протокол № 2

от «20» 02. 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

ВрИО директора КГБОУ «Елизовская
школа-интернат для обучающихся с
ограниченными возможностями
здоровья»
А.А. Дербенёв



Положение об организации питания обучающихся КГБОУ «Елизовская школа- интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Положение об организации питания обучающихся в КГБОУ «Елизовская школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией образовательного учреждения и родителями (законными представителями)

Данное Положение разработано в соответствии:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании».
- Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Главного Санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Постановление Главного Санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений);
- п.7 Статья 79 Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закона Камчатского края от 12 февраля 2014 года № 390. "О мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в период получения ими образования в государственных и муниципальных образовательных организациях в Камчатском крае" с изменениями и дополнениями ;
- Постановления Правительства Камчатского края от 18.04.2014 года № 183-п «Об

2.6. В качестве основы для расчетов норм питания (двух, трех, шести разовом питании) используются нормы

- согласно Сан-Пин 2.3/2.4-3590-20 (Приложение №1),
- Постановление Правительства Камчатского края от 8 сентября 2014 г. N 376-П «Об утверждении натуральных и денежных норм (средних денежных) норм материального обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в Камчатском крае» .
- Постановления Правительства Камчатского края от 18.04.2014 года № 183-п «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки отдельным категориям граждан в период получения ими образования в государственных и муниципальных образовательных организациях Камчатского края»

2.7. Для обучающихся, проживающих в интернате с понедельника по пятницу предусматривается организация 6 - ти (шести) разового питания в соответствии с утвержденным 20 - дневным меню и обеспечивает 100% выполнение натуральных норм питания на одного ребенка в день.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

2.8. Обучающиеся, приходящие в школу- интернат для получения образования обеспечиваются питанием:

- обучающиеся не посещающие группу продленного дня (ГПД) - 2-х (двух) разовое питание (завтрак и обед) согласно возрастным нормам (7-11 и 12-18 лет)
- обучающиеся посещающие группу продленного дня (ГПД) - 3-х (двух) разовое питание (завтрак, обед, полдник) согласно возрастным нормам (7-11 и 12-18 лет)
- обучающиеся проживающие в школе интернат с понедельника по пятницу обеспечиваются полноценным бти (шести) разовым питанием;

согласно нормам п.3 376-п от 08.09.2014 г. «Об утверждении натуральных и денежных норм (средних денежных) норм материального обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в Камчатском крае».

(3. Настоящее приложение распространяется на обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе инвалидов, в период получения ими общего образования в краевых государственных образовательных организациях для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, проживающих в указанных организациях, а также на обучающихся, нуждающихся в длительном лечении, в период получения ими общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях для обучающихся, осваивающих основные общеобразовательные программы и нуждающихся в длительном лечении, проживающих в указанных организациях.)

Общие принципы организации питания

При организации питания образовательное учреждение руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.

- Питание в школе организовано путем заключения договора на поставку пищевых продуктов, хлебобулочных изделий со специализированной организацией.
- Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации

работников школы, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления,

предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться следующая учетная документация:

- журнал заявок;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- копии примерного 20-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с разработанным специализированной организацией и согласованным с Территориальным отделом Управления Федеральной службы Роспотребнадзора по г. Елизово (далее - Роспотребнадзор) 20-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона для каждой возрастной группы детей. Данное 20-дневное меню располагается на сайте образовательной организации. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

Примерное меню утверждается директором школы по организации горячего питания обучающихся.

Фактическое меню ежедневно должно размещаться в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле образовательного учреждения) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей. размещается на информационном стенде школьной столовой.

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

Бракеражная комиссия в учреждении создается на текущий учебный год приказом

емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

Работники столовой выдают на закрепленные за классами столы количество порций, в соответствии с заявкой на количество питающихся, которая предоставляется учителем или воспитателем.

В школе установлен режим предоставления питания обучающимся, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409 — 08.

Обучающиеся проживающие с понедельника по пятницу посещают столовую (завтрак) в
8 - 00

Обучающиеся 1-4 классов посещают столовую после 1 урока.

Обучающиеся 5-9. (10, 11, 12) классов посещают столовую после 2 урока для получения завтрака.

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

В образовательном учреждении организован питьевой режим посредством установки стационарных питьевых устройств для выдачи воды, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 8.4.3- 8.4.6).

Социальный педагог ежедневно собирает сведения по посещаемости обучающихся и вносит их в таблицу посещения для составления заявки на питание и предоставления ее кладовщику (шеф-повару, медицинской сестре) для формирования меню - требования по возрастным категориям обучающихся.

Ежемесячно в последний день месяца сводные таблицы представляются бухгалтеру учреждения.

Медицинская сестра ежедневно снимает пробу готовых блюд, проверяет закладку блюд по меню-требованию,

Табель заверяется директором учреждения и сдается (в последний день месяца или первый день следующего) в бухгалтерию.

Столовая школы -интерната осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней в неделю в режиме работы учреждения.

Педагоги обеспечивают сопровождение учащихся в столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

Педагоги (учителя, воспитатели) организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися, воспитанниками и родителями (законными представителями) о здоровом, правильном питании и несут персональную ответственность за организацию питания учащихся класса, группы и охват горячим питанием учащихся класса.

Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

пищевых продуктов на предмет гнойничковых заболеваний и иных повреждений кожного покрова;

- осуществлять контроль за выполнением санитарных правил, предъявляемых к пищеблоку;

Не допускать для реализации в учреждении следующие продукты:

- Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
- Плодоовощная продукция с признаками порчи.
- Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
- Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
- Не потрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
- Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
- Простокваша-"самокваш".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
- Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
- Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
- Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки.
- Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.