

Принято  
на педагогическом совете  
ГБОУ «Алексеевская общеобразовательная  
школа-интернат»  
протокол № 3  
« 9 » января 2020 г.

Утверждаю  
директор ГБОУ «Алексеевская  
общеобразовательная  
школа-интернат»  
Г.А. Бабуцких  
« 9 » января 2020 г.

**Порядок  
организации питания обучающихся в ГБОУ «Алексеевская  
общеобразовательная школа-интернат»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящий порядок действует на основании Постановления «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.2. Действие настоящего Порядка распространяется на государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Алексеевская общеобразовательная школа-интернат» (в дальнейшем школа-интернат)

1.3. Настоящий Порядок предусматривает дифференцированную социальную поддержку детям из социально незащищенных семей и нуждающимся в особой заботе государства.

1.4. Порядок разработан в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.5. Организация питания обучающихся осуществляется школой-интернатом.

1.6. Порядок организации питания обучающихся в ГБОУ «Алексеевская общеобразовательная школа-интернат» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе - интернате, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы - интерната и родителями (законными представителями).

1.7. Обучающиеся школы - интерната обеспечиваются питанием в соответствии с утверждёнными нормами и методическими рекомендациями по организации питания.

1.8. Питание обучающихся школы-интерната должно полностью обеспечивать растущий организм энергией и основными пищевыми веществами. Следует учитывать общее количество белков, жиров, углеводов, их соотношение, потребности организма в витаминах и минеральных веществах.

1.9. Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов.

1.10. Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима.

1.11. Действие настоящего Порядка распространяется на всех обучающихся школы – интерната.

1.12. Настоящий Порядок является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы – интерната по вопросам питания,

принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом школы и утверждается приказом директора школы.

## **2. Общие принципы организации питания обучающихся ГБОУ «Алексеевская общеобразовательная школа-интернат»**

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы-интерната

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

2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал заявок на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.).

Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

Для обучающихся в школе-интернате предусматривается организация пятиразового (завтрак, второй завтрак, полдник, обед, ужин) горячего питания.

Питание в школе-интернате организуется в соответствии с примерным 10 дневным меню, разработанным ГБОУ «Алексеевская общеобразовательная школа-интернат».

Примерное меню утверждается директором школы – интерната и согласовывается с руководителем территориального отдела Роспотребнадзора.

Цены производимой в школьной столовой определяются исходя из стоимости продуктов питания.

Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания обучающихся в школе - интернате осуществляет поставщики Белгородской области.

На поставку питания обучающихся заключается государственные контракты (договора). Поставщик должен иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.5. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных 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.

2.6. Заместитель директора школы - интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

2.7. Приказом директора школы – интерната из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания обучающихся на текущий учебный год.

### **3. Порядок организации питания обучающихся в ГБОУ**

#### **«Алексеевская общеобразовательная школа-интернат»**

3.1. Питание обучающихся в школе - интернат организуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, утверждаемыми в установленном порядке.

3.2. Каждый обучающийся имеет право на ежедневное получение питания в школе – интернате.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются Графиком предоставления питания классам (группам), который утверждается приказом директора школы - интерната.

3.4. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

3.5. Порядок предоставления горячего питания обучающимся школы – интерната.

3.5.1. Горячим питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) обеспечиваются все обучающиеся, проживающие в школе-интернате круглосуточно, иные обучающиеся (приходящие) обеспечиваются двухразовым горячим питанием (второй завтрак, обед) находящиеся в списочном составе общеобразовательного учреждения в течение учебного года с понедельника по воскресенье в дни и часы работы школы – интерната.

3.5.2. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.5.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме семидневной рабочей недели.

3.5.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы - интерната ежегодно.

3.5.5. Сопровождающие классные руководители, воспитатели, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.5.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы - интерната.

3.5.7. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

3.5.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость дено дня в день кормления;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- совместно с фельдшером осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

3.6. Заместитель директора школы - интерната несет ответственность за:

- организацию и качество питания обучающихся;
- охват обучающихся горячим питанием;

- своевременное утверждение списков на питание обучающихся;
- утверждение графика питания;
- ведение ежедневного учета обучающихся, получающих бесплатное питание.

3.7. Заявки на питание, обучающихся школы – интерната, подаются воспитателями школы-интерната ежедневно в уторм в соответствии с численностью обучающихся в ГБОУ «Алексеевская общеобразовательная школа-интернат».

3.8. Ответственный за организацию питания ведет ежемесячный учет общего количества фактически полученного питания (завтраков, второй завтрак, полдников, обедов и ужинов).

3.9. Классные руководители и воспитатели ведут ежедневный учет фактически полученного питания обучающимися класса в табелях питания. Классный руководитель и воспитатель несет ответственность за достоверность информации, вносимой в табель.

#### **4.Контроль организации питания.**

4.1. Контроль организации питания, работы столовой школы - интерната, качества приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, и иными государственными органами в рамках своей компетенции, в соответствии с законодательством.

4.2. Ответственность за организацию питания обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение правил торгово-производственной деятельности, санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы – интерната.

5 Настоящий Порядок действует в части, не противоречащей законодательству Российской Федерации.