

Утверждаю \_\_\_\_\_  
директор ГОКУ ИО «Специальная  
(коррекционная) школа – интернат  
г. Саянска» О.В.Воинкова  
«\_16\_»\_12\_ 2022 г.

## **Положение**

об организации питания обучающихся \ воспитанников  
в ГОКУ ИО «Специальная (коррекционная) школа – интернат г. Саянска»

## И. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся \ воспитанников в государственном общеобразовательном казенном учреждении Иркутской области для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей « Специальная ( коррекционная ) школа – интернат г. Саянска» ( далее школа – интернат).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного питания обучающихся \ воспитанников , для сохранения и укрепления их здоровья, полноценного развития и в соответствии с действующим законодательством.

1.3. Настоящее Положение разработано на основе :

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

- СанПиНа 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Положения о деятельности организации для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и об устройстве в них детей, оставшихся без попечения родителей, утвержденное Постановлением Правительства РФ № 481 от 24.05.2014;

- Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11.03.2012 г. № 213н\178, рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций № МР 2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 года;

- Устава Государственного общеобразовательного казенного учреждения Иркутской области для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей « Специальная ( коррекционная ) школа – интернат г. Саянска» , утвержденного распоряжением министра образования Иркутской области № 672-мр 04.08.2015 г. и Изменениями в Устав, утвержденными распоряжением и.о. министра образования Иркутской области № 407 – мр от 28.05.2020 г..

1.4. Действие настоящего Положения распространяется непосредственно на работников школы – интерната, имеющих отношение к организации питания обучающихся \ воспитанников, на обучающихся \ воспитанников, получающих питание в школе – интернате и их родителей ( законных представителей).

1.5. Организация питания обучающихся \ воспитанников является одним из важных направлений деятельности школы – интерната. Обеспечение горячим питанием

обучающихся \ воспитанников школы – интерната осуществляется на основании и в соответствии с действующим законодательством.

1.5.1. Полноценным питанием в школе – интернате обеспечиваются воспитанники, которые проживают, воспитываются и обучаются в школе – интернате. На питание в школу – интернат также определяются дети, зачисленные в школу – интернат приказом директора для обучения по адаптированной основной общеобразовательной программе для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Обучающиеся школы – интерната, проживающие в кровных или приемных семьях обеспечены в школе – интернате двухразовым питанием (завтрак, обед). Воспитанники школы – интерната, находящиеся на полном государственном обеспечении получают пятиразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, паужин). Обучающиеся, находящиеся на полном государственном обеспечении в ином учреждении социальной защиты или образования могут получать горячий завтрак и обед в школе – интернате, если это является условием договора о сотрудничестве организаций; либо питаться в учреждении, где и проживают, если это не препятствует образовательному процессу.

Школа – интернат также вправе принять на временное проживание своих выпускников, находящихся в трудной жизненной ситуации по их заявлению, либо на период каникул по ходатайству учреждения СПО, где обучается выпускник. Временно зачисленные выпускники обеспечиваются пятиразовым питанием на период своего пребывания в школе – интернате.

1.6. Организацией питания обучающихся \ воспитанников занимаются непосредственно штатные сотрудники школы – интерната, имеющие соответствующую квалификацию.

1.7. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания.

## **2. Основные цели и задачи организации питания обучающихся \**

### **воспитанников**

Основной целью организации питания в школе – интернате является создание безопасных и благоприятных условий жизнедеятельности обучающихся \ воспитанников, в том числе для роста и развития, укрепления их здоровья.

Основными задачами при организации питания обучающихся/ воспитанников школы- интерната являются:

- обеспечение обучающихся/ воспитанников здоровым питанием, соответствующим их возрастным физиологическим потребностям в пищевых продуктах, нормам питания, с учетом рациональности и сбалансированности;
- обеспечение гарантии качества и безопасности пищевых продуктов и соблюдения технологии приготовления блюд ;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний обучающихся \ воспитанников, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

## **3. Основные принципы организации питания обучающихся \ воспитанников в школе – интернате**

Основными принципами организации качественного питания обучающихся \ воспитанников школы – интерната являются :

- наличие пищеблока, соответствующего действующим санитарным правилам, оборудованного системой вентиляции, освещения; укомплектованного необходимой

кухонной мебелью, исправным технологическим оборудованием, сантехническими приборами, кухонными принадлежностями, в том числе посудой в достаточном количестве, наличие складских, подсобных помещений для хранения пищевых продуктов, оборудованных венстеллажами, холодильным оборудованием;

- наличие министоловых в групповых с соответствующим числом посадочных мест, укомплектованных столовой посудой и приборами в достаточном количестве и местом для их замачивания, мытья и хранения; в соответствии требованиями действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации;

- наличие перспективного и ежедневного меню по питанию обучающихся \ воспитанников\, утвержденных директором школы – интерната, в том числе перспективного – согласованного территориальным отделом Роспотребнадзора:

- наличие достаточного количества бюджетных средств (лимитов) на приобретение продуктов питания в соответствии с утвержденным перспективным меню и количеством обучающихся \ воспитанников;

- заключенные контракты (договоры) с поставщиками на своевременную поставку качественных продуктов на специализированном транспорте, с сопроводительными документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продуктов;

- обеспеченность школы – интерната квалифицированными кадрами, в обязанности которых входит организация питания обучающихся \ воспитанников и непосредственно специалистами по приготовлению блюд и другими работниками пищеблока.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся / воспитанников в школе – интернате**

Школа – интернат организует питание обучающихся/ воспитанников самостоятельно. Администрация школы – интерната обеспечивает оптимальные условия для организации качественного питания обучающихся \ воспитанников. Распределение обязанностей по организации питания обучающихся \ воспитанников в школе – интернате отражены в должностных инструкциях работников.

4.1. Приготовление блюд производится на пищеблоке школы- интерната ежедневно в соответствии с меню и технологическими картами. Ежедневное меню составляется в соответствии с перспективным. Допускается замена одного блюда, кулинарного изделия на иное с учетом равной их пищевой ценности. Ежедневное меню, составленное медицинской сестрой диетической, утвержденное директором школы – интерната является основным документом для приготовления блюд питания обучающихся \ воспитанников. Вносить изменения в меню без согласования с директором школы – интерната запрещается. В случае необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, их недоброкачественность, другое) медицинская сестра диетическая составляет служебную записку на имя директора, указывая причину внесения изменений в меню. Исправления в меню не допускаются.

4.2. Поставка продуктов питания осуществляется поставщиками в соответствии с заключенными контрактами (договорами) по наименованию, сорту и качеству продуктов, их количеству и срокам поставки. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44 – ФЗ от 05.04.2013 г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе за счет средств бюджета (областного, федерального). Продукты поставляются специализированным транспортом, в надлежащей упаковке, обеспечивающей его сохранность при перевозке, с маркировкой и сопроводительными документами, соответствующими действующему

законодательству. Сопроводительная документация и маркировочные ярлыки пищевой продукции должны сохраняться до окончания срока их реализации.

Принимает продукты на пищеблок заведующий складом, в присутствии комиссии по приемке товаров, утвержденной приказом директора. После принятия пищевой продукции заведующий складом принимает на себя ответственность за их качество в соответствии с сопроводительными документами, их хранение, сроки реализации.

При нарушении условий перевозки, несоответствие упаковки продукта или иное нарушение поставки пищевой продукции в школу – интернат, продукты питания на пищеблок школы – интерната не принимаются.

Складские помещения для хранения продуктов питания должны быть оборудованы вентиляцией, укомплектованы стеллажами, холодильным оборудованием. В складских помещениях для хранения продуктов питания, в том числе в холодильных камерах должен поддерживаться тепловой режим хранения. Наличие термометров обязательно.

Условия и сроки хранения и реализации продуктов питания должны соблюдаться в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами.

4.3. Ответственность за организацию работы пищеблока, в том числе за соблюдение санэпидрежима в помещениях пищеблока и качество приготовления блюд несет шеф – повар школы – интерната.

Ежедневно медицинская сестра диетическая проводит витаминизацию третьего блюда с заполнением « Журнала витаминизации ».

Готовые блюда на группы по количеству обучающихся \ воспитанников выдает на раздаче повар. Температура горячих блюд на раздаче должна соответствовать технологической документации.

Привлечение к приготовлению, раздаче блюд посторонних лиц, включая персонал школы – интерната, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности не допускается.

Режим принятия пищи обучающихся/ воспитанников проводится согласно расписанию, утвержденному директором школы - интерната .

4.4. Питание обучающихся / воспитанников в школе – интернате осуществляется в групповых министоловых. Приходящиеся обучающиеся приказом директора закрепляются за той или иной группой. За организацию принятия пищи обучающимися \воспитанниками, включая соблюдение их личной гигиены перед едой, несут ответственность воспитатель, младший воспитатель. Готовые блюда на пищеблоке получают младший воспитатель ( завтрак, обед), воспитатель ( полдник, ужин, паужин) вместе с дежурным обучающимся/ воспитанником.

За сервировку столов, раздачу блюд порционно, а также за соблюдение культуры еды отвечают воспитатель и младший воспитатель группы. Дежурные обучающиеся /воспитанники сервируют столы под руководством взрослых, убирают грязную посуду со стола, очищают от остатков пищи. Посуду на группе моет младший воспитатель, с применением моющих, дезинфицирующих средств, разрешенных «СанПиН 2.4.5 2409-08». Столовая посуда и приборы ежедневно обрабатываются 0.015% раствором « Пюржавель», время экспозиции 60 мин.

4.5. Для детей, нуждающихся в лечебном и ( или) диетическом питании организуется лечебное и (или) диетическое питание по индивидуальному меню в соответствии с назначением врача.

На период летнего отдыха и оздоровления, в выходные, праздничные, каникулярные дни нормы питания, включая калорийность суточного рациона могут быть увеличены на 10 и более процентов.

4.6. С рационом блюд на текущий день обучающиеся \ воспитанники могут ознакомиться на информационном стенде, где размещено меню на каждый день с указанием наименований блюд, массы порции, калорийности.

4.7. Питание приходящих обучающихся при дистанционном обучении, обозначенном приказом директора, заменяется на продуктовый паек, соответствующий нормам по калорийности и стоимости питания.

4.8. При организации похода воспитанников или участия их в мероприятии за пределами школы – интерната на более двух часов выдается дополнительно бутилированная вода и продуктовый паек на детей, указанных в приказе директора.

4.9. При перевозке воспитанника (ков) в областное лечебное учреждение (на обследование, лечение), на региональное, областное, федеральное мероприятие (спортивное, творческое) выдается продуктовый паек в дорогу. Воспитанник (ки) снимается с питания в школе – интернате по приказу о выезде на период его отсутствия.

Продуктовый паек должен состоять из питательных, качественных, нескоропортящихся продуктов и достаточного количества напитков и бутилированной воды.

4.10. При оформлении воспитанника (ков) в гостевую семью ему выдается продуктовый паек на дни пребывания в семье, по приказу директора. Набор продуктов может оговариваться с принимаемой стороной, но не превышать стоимость питания в школе – интернате. Воспитанник (ки) снимается с питания в школе – интернате по приказу на период пребывания его в гостевой семье.

4.11. Ответственность за ведение документации на пищеблоке несет шеф – повар. За наличие сопроводительных документов на продукты питания, их выдачу по факту ежедневного меню несет заведующий складом.

## **5. Контроль за организацией питания на пищеблоке.**

Контроль за организацией питания в школе – интернате в целом осуществляет директор, заместители директора, дежурные администраторы – члены административного совета во время дежурства.

5.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий год утверждается приказом директора школы - интерната. В состав комиссии входят: старшая медицинская сестра, медицинская сестра диетическая (в ее отсутствие дежурная медицинская сестра (медбрат)) дежурный администратор школы- интерната. Соответствие приготовленных блюд утвержденному ежедневному меню, технологии приготовления, качество готовых блюд контролируется систематически. Выдача готовой продукции производится после снятия проб и разрешения членами бракеражной комиссии на выдачу. Результаты заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба в специально выделенные простерилизованные и промаркированные, плотно закрывающиеся емкости от каждой

партии приготовленного блюда или кулинарного изделия. Суточные пробы хранятся в специально отведенном холодильнике (от +2 до +6 градусов) не менее 48 часов.

5.2. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима на пищеблоке и в складских помещениях, за отсутствием у работников пищеблока кожных, инфекционных или вирусных заболеваний, соблюдением правил хранения продуктов питания, их обработки и технологии приготовления осуществляет медицинская сестра диетическая (в ее отсутствие дежурная медицинская сестра (медсестра)). Медицинская сестра диетическая ежедневно контролирует отбор суточных проб готовых блюд и их хранение.

5.3. Школа – интернат ежегодно заключает договор производственного контроля с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области», в рамках которого производится контроль за соблюдением санэпидрежима в школе – интернате, в том числе на пищеблоке с определением безопасности и качества пищевой продукции. Оценки результатов лабораторных исследований отражаются в протоколах лабораторных испытаний.

5.4. Осуществление контроля за обеспечением качественного питания обучающихся \ воспитанников школы – интерната входит в компетенцию комиссии по общественному контролю по обеспечению эффективных и безопасных условий организации жизнедеятельности обучающихся \ воспитанников во время их пребывания в ГОКУ ИО «Специальная (коррекционная) школа – интернат г. Саянска», утвержденную приказом директора школы – интерната.

## **6. Документация по организации питания в школе – интернате**

В школе – интернате должны быть следующие документы, регулирующие вопросы организации питания обучающихся \ воспитанников :

- настоящее Положение
- перспективное 14-дневное меню, утвержденное директором школы – интерната, согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневное меню;
- технологические карты блюд и кулинарных изделий;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- сопроводительные документы на пищевую продукцию (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета калорийности (анализ среднесуточного набора пищевых продуктов, энергетической ценности и содержание основных пищевых веществ на одного ребенка в сутки) – проводится ежемесячно ;
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал учета температурного режима в складских помещениях;
- журнал генеральной уборки;
- режим питания (график приема пищи), утвержденный директором;
- должностные инструкции работников пищеблока, медицинской сестры диетической, функциональные обязанности дежурного администратора;
- Положение по общественному контролю по обеспечению эффективных и безопасных условий организации жизнедеятельности обучающихся \ воспитанников во время пребывания в ГОКУ ИО «Специальная (коррекционная) школа – интернат г. Саянска».

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ



ПОДЛИННОСТЬ ДОКУМЕНТА ПОДТВЕРЖДЕНА.  
ПРОВЕРЕНО В ПРОГРАММЕ КРИПТОАРМ.

ПОДПИСЬ

**Общий статус подписи:** Подпись верна  
**Сертификат:** 00D25E5AA0686530F85BDCCB21DADB25F1  
**Владелец:** RU, Иркутская область, мкр. Центральный, д.18, Саянск, ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ ДЛЯ ДЕТЕЙ-СИРОТ И ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ "СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ Г. САЯНСКА", 1033801912627, 04732985886, 3814008237, 381400001634, inernatsayansk@list.ru, Директор Ольга Владимировна Воникова  
**Издатель:** Казначейство России, Казначейство России, RU, г. Москва, Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1, 1047797019830, 7710568760, 77 Москва, uc\_fk@roskazna.ru  
**Срок действия:** Действителен с: 16.03.2022 10:17:00 UTC+08  
Действителен до: 09.06.2023 09:15:00 UTC+08  
**Дата и время создания ЭП:** 16.12.2022 10:12:23 UTC+08