

Мотивированное мнение  
профкома учтено

Рассмотрено на Совете  
учреждения

Утверждаю

Председатель профкома  
Р.В. Соловьева

протокол № 1 от 05.02.2021

Директор школы-интерната  
Е.Н. Паламарчук

Приказ № 14 от 8.02.2021

**СМОЛЕНСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Гагаринская школа-интернат»**

**ПОЛОЖЕНИЕ О ПИТАНИИ**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся СОГБОУ «Гагаринская школа-интернат» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе-интернате, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
  - Законом Российской Федерации «Об образовании» № 273-ФЗ от 29.12.2012г;
  - уставом школы-интерната;
  - Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора.
- 1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе-интернате.

**2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся 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 для приготовления блюд;
  - пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

### **3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

- 3.1. Учреждение организует питание обучающихся в специально отведенном помещении для питания (столовая), соответствующем требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.
- 3.2. Столовая образовательного учреждения работает на продовольственном сырье и производит блюда в соответствии с четырнадцатидневным меню.
- 3.3. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- 3.4. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.
- 3.5. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.
- 3.6. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
- 3.7. Обеденный зал оборудуется столовой мебелью, имеющей покрытие без дефектов и повреждений, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.8. Число посадочных мест столовой должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.
- 3.9. При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.
- 3.10. Питьевой режим организуется посредством выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства через установки с дозированным розливом воды. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия.
- 3.11. При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечен запасом чистой посуды (одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.
- 3.12. Ежедневная уборка обеденного зала столовой, производственных цехов пищеблока проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.
- 3.13. Во всех видах помещений столовой не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ, ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ГОТОВЫХ БЛЮД**

- 4.1. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.
- 4.2. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет заведующий складом, который делает запись в специальном журнале.
- 4.3. Скоропортящиеся сырые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6. Температурный режим холодильных камер фиксируется в специальном журнале.
- 4.4. При кулинарной обработке продовольственного сырья и пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенное в технологической карте. Отступление от рецептуры недопустимо.
- 4.5. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания: тепловая обработка осуществляется посредством варки, запекания, припускания, пассерования, тушения, приготовления на пару и не применяется жарка.
- 4.6. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций, приготовляемых блюд.

#### **5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ-ИНТЕРНАТЕ**

- 5.1. Обучающиеся, проживающие в школе-интернате и находящиеся на полном государственном обеспечении, в соответствии с установленными нормативами обеспечиваются бесплатным пятиразовым питанием.
- 5.2. Обучающиеся, не проживающие в школе-интернате, обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием.
- 5.3. Посещение столовой обучающимися организовано в соответствии с графиком питания и рассадки в столовой, утвержденным директором.
- 5.4. Общественный порядок в столовой во время питания и личную гигиену обучающихся перед едой контролируют педагоги.
- 5.5. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы-интерната, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

#### **6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

- 6.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (утверждается приказом директора).
- 6.2. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- 6.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении по приказу директора осуществляет ответственное лицо – менеджер.

## **7. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

1. Ответственные за организацию питания в СОГБОУ «Гагаринская школа-интернат» ведут документацию в соответствии с Программой проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.