

ПРИКАЗ

от 06 09 20 21

№ 53-0/9

**Об утверждении Положения об организации  
питания обучающихся ОГКОУ «Кохомская коррекционная школа»**

В соответствии со статьями 37, 41 и 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся ОГКОУ «Кохомская коррекционная школа» (приложение № 1).
2. Карповой Олесе Юрьевне, ответственной за ведение сайта, опубликовать указанные в пункте 1 настоящего приказа, на сайте ОГКОУ «Кохомская коррекционная школа».
3. Классным руководителям проинформировать родителей (законных представителей) обучающихся об изменениях документов об организации питания.
4. Беловой Юлии Андреевне, секретарю, ознакомить с Положением работников, чью трудовую деятельность затрагивает документ.
5. Признать утратившим силу Положение об организации питания обучающихся в ОГКОУ «Кохомская коррекционная школа» от 06 сентября 2019 года.
6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Г.В. Редей

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель профкома  
ОГКОУ «Кохомская коррекционная  
школа»

Май О.Ю. Каррова

« 06 » 09 2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор  
ОГКОУ «Кохомская коррекционная  
школа»

Г.В. Редей

« 06 » 09 2021 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОГКОУ «КОХОМСКАЯ КОРРЕКЦИОННАЯ ШКОЛА»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся ОГКОУ «Кохомская коррекционная школа» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» с изменениями от 24.03.2021, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», эпидемиологические требования к организации общественного питания от 27.10.2020 № 32, СП утверждаемыми постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 №28, СанПиН 1.2.3.685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, Приказом Минздрава России от 21.03.2021 № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020, Уставом общеобразовательной организации ОГКОУ «Кохомская коррекционная школа» (далее – УО).

1.2. Настоящее Положение разработано с целью создания в ОО оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников ОО.

### 2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

2.1.1. Создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечение безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдение условий поставки готовых блюд в ОО.

2.2. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

2.5. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.6. Модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, современных технологий.

### 3. Организационные принципы и требования к организации питания

#### 3.1. Способ организации питания

3.1.1. Организация питания в ОО осуществляется на договорной основе с «Поставщиком – предприятием общественного питания» готового горячего питания, за счет средств бюджета.

3.1.2. Для обучающихся школы предусматривается организация 2-хразового горячего питания (завтрак и обед).

3.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3.685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

3.1.4. Обслуживание обучающихся горячим питанием осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.1.5. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно – гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовых мест установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние, которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посуды, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие выжигного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил Российской Федерации.

3.1.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии привезенной пищевой продукции.

3.1.7. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается:

- порционные блюда в полном объеме;
- салаты, первые и третий блюда, гарниры – не менее 100 гр.;
- банки с пробками помещают в специальный холодильник (или специальное место в холодильнике) с температурой от +2 до +6 гр. С на 48 часов (не считая выходных и праздничных дней).

- фрукты помещаются в банку целиком.

- 3.1.8. В пищеблоке постоянно находиться и вестись следующая документация:
- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
  - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
  - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
  - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - ежесменные меню;
  - книга отгывов и предложений по вопросам посещения родителями (законными представителями) пищеблока;

### 3.2. Режим питания

3.2.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни канкул и карантина, выходные и праздничные дни.

3.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

3.2.3. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10 - дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН СП 2.4.3648 – 20).

3.2.4. Примерное 10-дневное меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, осуществляющих поставку готовых блюд в ОО, согласовывается директором школы.

3.2.5. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизированных блюд выдчей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

### 3.3. Условия организации питания

3.3.1. Поставку готового горячего питания для организации питания в школе осуществляет предприятие (организация), специализирующееся на работе по поставкам готовых блюд в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года № 94 - ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» заключаются контракты.

3.3.2. На поставку питания заключаются контракты непосредственно школой, являющейся государственным заказчиком. 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.

3.3.3. Гигиенические показатели пищевой ценности готовой пищевой продукции, используемой для питания обучающихся, должны соответствовать СанПиН СП 2.4.3.6

4.8-20

3.3.4. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены помещения для приема и разогрева готовой пищевой продукции. Помещения оснащаются тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

3.3.6. В организации питания работники школы руководствуются следующими документами:

- приказ об организации горячего питания обучающихся;
- приказ об организации питьевого режима обучающихся;
- ежесменное меню;
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- контракты на поставку пищевой продукции;
- графики уборок.

3.3.7. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.3.8. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

### 3.4. Меры по улучшению организации питания

3.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

### 4. Порядок предоставления питания и питьевого режима обучающимся

#### 4.1. Горячее питание

4.1.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе, за счет бюджетных средств.

4.1.2. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.

4.1.3. Предоставление питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. График составляется ответственным по питанию с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

4.1.4. Классные руководители, педагоги обеспечивают сопровождение обучающихся в помещении столовой. Сопровождающие (классные руководители, педагоги) обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и соблюдают работников столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.1.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.1.6. Отпуск билета осуществляется по заявкам классных руководителей. Заявка на количество питающихся представляется классным руководителем работнику пищеблока накануне не позднее 14:00.

#### 4.2. Контроль за организацией школьного питания

4.2.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции школьного питания осуществляет бракерская комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракерский журнал.

4.2.3. Контроль целевого использования бюджета учреждения денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждения образования.

4.2.4. Текущий контроль организации питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы.

#### 4.3. Питательный режим

4.3.1. Питательный режим обучающихся обеспечивается по средствам установки специальных устройств для выдачи воды (кулеров).

4.3.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе.

4.3.3. Кулеры размещаются в местах, не подверженных попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры поддерживаются мойке с периодичностью один раз в семь дней. Мойка кулеров с применением дезинфицирующих средств проводится один раз в три месяца.

4.3.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормы, установленные СанПиН 2.3/2.4.390-20.

#### 5. Финансовое обеспечение

5.1. Питание обучающихся школы осуществляется за счет средств:  
- федерального, регионального бюджетов.

#### 6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;

- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанностями.

обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических совещаний.

6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора школы.

6.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:  
- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;

- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочными инвентарем.

6.4. Работники пищеблока:  
- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;  
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Классные руководители:

- представляют в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся на следующий учебный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;

- уточняют представленную заявку об организации горячего питания обучающихся;

- не реже чем один раз в неделю представляют данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;

- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

6.6. Родители (законные представители) обучающихся:  
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;

- осуществляют контроль за качеством и безопасностью организации питания обучающихся на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

7.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.

#### 8. Ответственность

8.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неполным или неадекватным исполнением обязанностей.

8.2. Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.