

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЕРМОЛИНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»**

**РАССМОТРЕНО и  
РЕКОМЕНДОВАНО**

**к утверждению**

на заседании педагогического совета

Протокол от 30.08.2024 № 1

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом директора

от 30.08.2024 № 59

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об обеспечении горячим питанием обучающихся  
ГКОУКО «Ермолинская школа-интернат»**

## **I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1.** Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся ГКОУКО «Ермолинская школа-интернат» (далее – учреждение), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.
- 1.2.** Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (статья 25.2);
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 г. № 32;
  - СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09. 2020 г. № 28;
  - Постановлением Правительства Калужской области от 30.04.2015 № 249 "Об утверждении Положения о случаях и порядке обеспечения питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета" (в ред. 25.05.2022 № 384).
  - Постановлением Правительства Калужской области от 28.06.2023 года № 451 «Об утверждении Положения о порядке обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано государственными образовательными организациями Калужской области на дому, в том числе возможности замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией»;
  - Уставом учреждения.
- 1.3.** Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: обучающихся, их родителей (законных представителей) и работников учреждения.
- 1.4.** Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания несовершеннолетних обучающихся ГКОУКО «Ермолинская школа-интернат» и утверждается приказом руководителя учреждения.

## **II. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

- 2.1.** Режим питания в учреждении определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 2.2.** Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 2.3.** Питание в учреждении предоставляется бесплатно за счет средств областного бюджета, внебюджетных средств.
- 2.4.** Закупка продуктов для организации питания обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 2.5.** На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно учреждением, являющимся государственным заказчиком. Поставщики обязаны обеспечивать

поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

- 2.6. Прием пищевой продукции, в том числе пищевого сырья, осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также при отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция (пищевое сырье) не принимаются.
- 2.7. Питание в учреждении организуется на основе примерного циклического меню на 14 дней, утвержденного директором (для двух возрастных групп: 7-11 лет и 12 лет и старше). Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями (Приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и меню, не допускается. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 2.8. В выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слёты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, могут быть увеличены не менее, чем на 10,0% в день на каждого человека.
- 2.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами с согласия родителей проводится витаминизация 3 блюд в соответствии с инструкцией по применению. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий
- 2.10. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, может быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача, а также допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале учреждения.
- 2.11. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил, в т.ч. производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем, предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью.
- 2.12. Обслуживание питанием обучающихся осуществляют штатные сотрудники учреждения, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющие личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.13. Контроль за организацией питания в учреждении осуществляет ответственный за питание, назначенный приказом директора.
- 2.14. Ответственность за общую организацию питания в учреждении несет руководитель учреждения.

### **III. КАТЕГОРИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ПОЛУЧАЮЩИЕ ПИТАНИЕ**

- 3.1. Питание организуется для следующих категорий обучающихся:
  - обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, проживающие в учреждении, находятся на полном государственном обеспечении и обеспечиваются пятиразовым питанием в дни нахождения (проживания) в учреждении;
  - обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающие в учреждении, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием в дни нахождения в учреждении.
- 3.2. Право обучающегося на питание за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета наступает с даты зачисления в учреждение и прекращается со дня издания приказа об его отчислении.

#### **IV. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

- 4.1. Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность 5 дней в неделю - с понедельника по пятницу. В случае проведения мероприятий, общешкольных праздников, выездов за пределы учреждения столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с руководителем учреждения.
- 4.2. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором учреждения.
- 4.3. Ежедневно в помещении столовой размещается меню, утвержденное директором учреждения, в котором указываются наименования блюд, их объём (выход в граммах) и пищевая ценность.
- 4.4. Классные руководители (воспитатели) ежедневно до 10.00 часов в Журнале учета обучающихся для постановки на питание отмечают количество обучающихся на следующий учебный день.
- 4.5. Педагоги сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют мытьё рук обучающимися и их поведение во время приёма пищи.
- 4.6. В школьной столовой в течение всего рабочего дня должен соблюдаться порядок. Контроль за порядком осуществляют заместитель директора по УВР педагоги, находящиеся с детьми, дежурные воспитатели.
- 4.7. Проверку органолептических качеств готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, состав которой на текущий учебный год утверждается приказом руководителя учреждения. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой продукции.
- 4.8. Контроль за санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличием инвентаря, посуды, приготовлением пищи, наличием меню, а также выполнение производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания, осуществляется медицинскими работниками учреждения.
- 4.9. В случае освоения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, не проживающими в учреждении, адаптированных программ на дому по причине заболевания, подтверждённого заключением медицинской организации бесплатное двухразовое питание может быть заменено денежной компенсацией, что регламентируется ПОЛОЖЕНИЕМ о порядке обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся ГКОУКО «Ермолинская школа-интернат», обучение которых организовано на дому, в том числе возможности замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией.

#### **VI. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

- 6.1. Все работники учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.
- 6.2. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное представление сведений, необходимых для организации предоставления денежной компенсации взамен двухразового питания (или) прекращение его предоставления.
- 6.3. Лица, 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.

#### **VII. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

**7.1.** Учреждением разрабатываются следующие документы по вопросам организации питания:

- положение об организации питания учащихся;
- приказ руководителя о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- график питания обучающихся;
- примерное двухнедельное меню, соответствующее СанПин;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда, карточки раскладки;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др..

## **8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 8.1.** Данное Положение рассматривается и принимается на педагогическом совете учреждения, утверждается приказом директора учреждения.
- 8.2.** Настоящее Положение принимается на неопределенный срок и вступает в силу с момента его утверждения.
- 8.3.** Данное Положение может быть изменено и дополнено в соответствии с вновь изданными нормативными актами муниципального, регионального, федерального органов управления образованием решением педагогического совета.
- 8.4.** Изменения и дополнения к Положению принимаются на педагогическом совете учреждения в составе новой редакции Положения, которое утверждается приказом директора учреждения. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.