

## **ПРИНЯТО**

Педагогическим советом  
ГКОУ РО Азовской школы №7  
Протокол № 1 от 15.01.2020

## **УТВЕРЖДЕНО**

Директор ГКОУ РО Азовской школы №7  
И. П. Попова  
Приказ № 18 от 30.01.2020

# **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**государственного казенного общеобразовательного учреждения Ростовской области  
«Азовская специальная школа №7»**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение об организации питания обучающихся в ГКОУ РО Азовской школе №7 в дальнейшем - «Положение», разработано на основе:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012г. № 213, «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- методических рекомендаций по организации питания обучающихся образовательных организаций, утвержденных Руководителей Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным врачом РФ А.Ю. Поповой от 18.05.2020;
- программы производственного контроля ГКОУ РО Азовской школы №7, в соответствии с порядком и периодичностью мероприятий (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания);
- Устава ГКОУ РО Азовской школы №7

и устанавливает:

- основные положения по организации здорового питания обучающихся в школе;
- порядок организации рационального питания обучающихся в школе;
- определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся;
- регулирует отношения между администрацией школы, ответственными лицами за организацию питания, педагогическим и учебно-вспомогательным персоналом.

1.2. Положение разработано в целях организации здорового горячего питания категории обучающихся, проживающих и приходящих, сохранения и укрепления здоровья обучающихся путем оптимизации их питания.

1.3. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора ГКОУ РО Азовской школы №7. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения.

1.4. Основными задачами организации питания обучающихся в учреждении являются:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников школы;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

- соблюдение оптимального режима питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1078-01., СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Настоящее Положение определяет общие принципы организации здорового питания обучающихся в ГКОУ РО Азовской школе №7.

## **2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

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

2.2. Для организации здорового 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 (МР 2.4.0179-20 п.3.3);
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- наличие оборудования производственных помещений пищеблока (МР 2.4.0179-20, приложение 4);
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- наличие холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья (МР 2.4.0179-20 п.3.4, 3.5);
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся школы, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями обучающихся школы.

2.4. Директор ГКОУ РО Азовской школы №7 ежегодно назначает приказом ответственных за организацию питания в школе.

2.5. Для обучающихся учреждения, проживающих в школе с интернатным сопровождением предусматривается организация 6-и разового питания в соответствии с утвержденными примерным перспективным 14-дневным меню на осенне-зимний период для организации питания обучающихся с 7 лет и старше, что обеспечивает 100% выполнение натуральных норм питания на одного ребенка в день. (2 утвержденных примерных перспективных меню).

2.6. Для проходящих обучающихся предусматривается организация 2-х разовое питание (завтрак, обед) в соответствии с утвержденным 10-и дневным перспективным меню на осенне-зимний период (возрастная категория от 7 лет и старше).

2.7. Бракеражная комиссия в школе создается на текущий учебный год приказом директора

школы в составе: председателя бракеражной комиссии - директора, ответственного за организацию питания в школе, медицинской сестры диетической, дежурного педагога (по графику). Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом (определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.), присутствует (периодически) при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд, проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

3.1. Ответственный за организацию питания ежедневно составляет таблицу учета количества обучающихся по категориям приходящие и проживающие для организации питания на основе данных, подаваемых классными руководителями 1-9 классов и передает таблицу медицинской сестре диетической для составления ежедневного меню.

3.2. Медицинская сестра диетическая составляет меню с учетом количества детей по категориям и остаткам продуктов на складе.

3.3. Согласно меню шеф-повар осуществляет закладку продуктов в котлы.

3.4. Выдача готовых блюд обучающимся осуществляется согласно меню и норме выхода блюд, возрасту обучающихся в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

3.4. Работники столовой выдают количество порций, в соответствии с меню.

3.5. Ежедневное меню рационов питания утверждаются директором школы, которое ежедневно размещается на стенде в школьной столовой с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

3.6. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 7 дней в неделю, в режиме работы школы с интернатным сопровождением.

3.7. В школе установлен режим предоставления питания обучающимся в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Ежегодно, в начале учебного года, составляется график приема пищи, график дежурства по столовой и утверждается директором школы.

3.8. В соответствии с требованиями СанПиН питьевой режим организован с использованием кипяченной питьевой воды. Питьевой режим обучающихся школы обеспечивают подсобные рабочие пищеблока, соблюдая следующие требования:

- кипятить воду не менее пяти минут;
- охлаждать воду до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- осуществлять смену воды в емкости до ее раздачи не реже, чем через три часа;
- освобождать полностью, промывать и ополаскивать емкость, при смене кипяченой воды;
- отмечать в графике время смены кипяченой воды, с указанием ответственного.

3.9. Питание организуется по классам-группам в сопровождении педагогов (учителей, воспитателей) в соответствии с графиком предоставления питания обучающимся.

3.10. Дежурные педагоги и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, помогая работникам столовой в организации питания.

3.11. Учителя, проводившие 2-е и 3-е уроки осуществляют (в соответствии с утвержденным графиком дежурства) ежедневный контроль за посещаемостью школьной столовой и соблюдением санитарных и гигиенических требований во время вторых завтраков.

3.12. Медицинская сестра школы, педагоги (учителя, воспитатели) организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и их родителями о здоровом, правильном питании; классные руководители несут персональную ответственность за организацию ежедневного питания обучающихся класса (подают ежедневные таблицы на питание).

## 4. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

4.1. Контроль организации питания в ГКОУ РО Азовской школе №7, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4.2. Текущий контроль организации питания обучающихся ГКОУ РО Азовской школы №7 осуществляют медицинские работники школы, школьная бракеражная комиссия, ответственный по организации питания в школе, уполномоченные члены школьной комиссии по контролю за организацией питания, включая родителей обучающихся (родительский контроль). Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

Для осуществления производственного контроля, на пищеблоке находятся журналы, ведение которых осуществляют работники, ответственные за питание в школе:

### **Медицинская сестра, диетическая:**

- журнал здоровья работников пищеблока;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования: холодильники, холодильные комнаты и холодильные камеры (диетсестра, кладовщик);
- журнал-график проведения генеральных уборок;
- журнал дезинфекции холодильников.

### **Кладовщик:**

- журнал контроля температурно-влажностных режимов производственных и складских помещений;
- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования: холодильники, холодильные комнаты и холодильные камеры (диетсестра, кладовщик).

### **Специалист по охране труда, электромонтер:**

- журнал регистрации инструктажа на рабочем месте (ГОСТ 12.0.004-2015) (специалист по охране труда);
- журнал регистрации вводного инструктажа по охране труда (ГОСТ 12.0.004-2015) (специалист по охране труда);
- журнал учета присвоения группы 1 по электробезопасности неэлектротехническому персоналу (специалист по охране труда);
- журнал регистрации несчастных случаев на производстве (специалист по охране труда).

### **Заместитель директора по АХЧ, заведующий по хозяйственной части:**

- журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации (зам по АХЧ, завхоз);
- журнал регистрации аварийных ситуаций (зам. директора по АХЧ, завхоз);
- журнал учета работ по проведению очистки и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха на объекте(зам. директора по АХЧ, завхоз);
- журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на объекте (завхоз);
- журнал-график планово-предупредительного технического обслуживания и ремонта оборудования (зам. директора по АХЧ, завхоз);
- журнал учета проверок проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля (зам. директора по АХЧ);
- журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих и стерилизующих средств (завхоз).

### **Ответственный за организацию питания в школе:**

- визуальный контроль санитарного состояния производства (аналитические справки);
- контроль за организацией горячего питания/родительский контроль (акты);
- ежедневные таблицы на питание обучающихся;
- ежедневное размещение меню на официальном сайте школы.

4.3. Заместители директора школы обеспечивают контроль дежурства педагогов и обучающихся в школьной столовой.

4.4. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия ГКОУ РО Азовской школы №7.

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

С Положением об организации питания обучающихся (с интернатным сопровождением) ознакомлены:

Заместитель директора по ВР	В.В. Кайстрова
Заместитель директора по АХЧ	М.П. Гончарова
Главный бухгалтер	М.П. Максимовская
Медицинская сестра, диетическая	Н.Н. Радченко
Шеф-повар	Н.К. Перушева
Подсобные рабочие	_____
	_____
Кладовщик	_____
Заведующий хозяйственной частью	Д.Н. _____
Ответственный по ОТ	Н.В. Юркевич
Электромонтер	В.С. Левченко