

Утвержден  
Решением педагогического совета  
ГКОУ КК школы-интерната  
ст-цы Новопокровской  
Протокол № 1 от 29.08.2022 г.

Директор \_\_\_\_\_ С.И.Титова

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о школьной столовой**  
**и организации горячего питания обучающихся**  
**в ГКОУ КК школе-интернате ст-цы Новопокровской**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10) и Уставом школы-интерната.

1.2. Школьная столовая является структурным подразделением школы-интерната, предназначенным для организации питания обучающихся.

1.3. Школьная столовая размещается в здании школы-интерната. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

1.4. Работники столовой входят в штатное расписание работников школы-интерната, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором школы-интерната.

1.5. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы-интерната.

1.6. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, Уставом школы-интерната и настоящим Положением.

1.7. Администрация школы-интерната несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

**2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

2.1. Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**

3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.

3.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляют повара школьной столовой. В своей деятельности повара школьной столовой подчиняются директору школы-интерната.

3.3. Для обучающихся школы-интерната предусматривается следующая форма организации питания:

- для всех обучающихся 1-9 классов не проживающих в школе-интернате – двухразовое горячее питание (завтрак, обед);

- для обучающихся 1-9 классов проживающих в школе-интернате учебную неделю - пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

3.4. Обеспечение обучающихся горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет средств краевого бюджета).

3.5. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы-интерната.

3.6. Горячее питание предоставляется обучающимся только в учебные дни.

3.7. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием краевых и федеральных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется ежедневный табель посещаемости, в бухгалтерию в 8 часов 15 минут ежедневно подаётся рапортчик по количеству проживающих и приходящих детей.

3.8. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания возлагается на медицинскую сестру школы-интерната. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе-интернате.

3.9. Классные руководители ежедневно подают сведения заместителю директора по воспитательной работе о количестве обучающихся, присутствующих в школе-интернате (согласно классному журналу).

3.10. Медицинская сестра школы-интерната несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания количеству обучающихся, присутствующих в школе-интернате.

3.11. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы-интерната.

3.12. При организации питания школа-интернат руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

3.13. В школьной столовой установлен график питания обучающихся, который корректируется каждый учебный год.

3.14. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурного воспитателя и учителей. Дежурные учителя контролируют соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи. Воспитатель накрывает первый, второй завтрак для обучающихся.

3.15. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного циклического десятидневного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы-интерната. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утвержденное меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

3.16. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.17. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.18. К поставке продовольственных товаров для организации питания в школе-интернате допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, при наличии:

- санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- организации доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовую за счет средств поставщика.

#### **4. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

4.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты Роспотребнадзора.

4.3. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в протоколе Совета по питанию.

## **5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

### **5.1. Директор школы-интерната:**

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- назначает из числа педагогических работников ответственного за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета по питанию.

### **5.2. Ответственный за организацию питания обучающихся:**

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, повара школьной столовой, организаций - поставщиков продуктов питания;
- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- ежедневно сдаёт в бухгалтерию рапортчку с количеством обучающихся по категориям (проживающие, проходящие);
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- ежеквартально сдаёт протокол заседания Совета по питанию, справку о результатах проверки пищеблока согласно плана ВШК, ведёт мониторинг питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

### **5.3. Повар школьной столовой:**

- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
- обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы-интерната;
- совместно с ответственным за питание обучающихся разрабатывает планово-отчётную и иную документацию установленного образца.

### **5.4. Классные руководители:**

- ежедневно предоставляют ответственному за питание обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически

выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят предложения по улучшению организации питания.

#### 5.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе-интернате, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;

- участвуют в контроле качества питания обучающихся, вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

#### 5.6. Обучающиеся:

- имеют право получать горячее питание согласно утверждённого меню;

- вносят предложения по улучшению организации питания;

- обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;

- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.

## 6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные):

- положение о школьной столовой и организации питания обучающихся;

- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);

- график питания обучающихся;

- правила посещения столовой для обучающихся;

- рапортчика о количестве обучающихся;

- справки, акты, приказы аналитические материалы по вопросам организации питания.

## 7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

- организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;

- оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся;

- изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся.