

## П Р И К А З

24.05.2022

№ 45/од

«Об утверждении новой редакции  
локальных актов»

В соответствии с частью 1 статьи 30 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и с целью приведения в соответствие локальных нормативных актов с действующим законодательством **приказываю:**

1. Утвердить новую редакцию прилагаемого локального акта «Положение о бракеражной комиссии в ГБОУ школе-интернате им.И.Е.Егорова г.о. Новокуйбышевск» - приложение № 1.
2. Признать утратившим силу приложение № 1 к приказу от 02.07.2020 № 78/од «Положение о бракеражной комиссии в ГБОУ школе-интернате им. И.Е.Егорова г.о. Новокуйбышевск» - приложение № 1.
3. Утвердить прилагаемый локальный акт «Положение об организации питания в ГБОУ школе-интернате им. И.Е.Егорова г.о.Новокуйбышевск» - приложение № 2.
4. Разместить настоящий приказ на официальном сайте учреждения в течение десяти рабочих дней со дня издания настоящего приказа.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Е.В. Попова

Приложение № 2  
к приказу директора  
от 24 мая 2022 № 45/од

**Положение**  
**об организации питания**  
**в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении школе-**  
**интернате для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имени**  
**Героя Советского Союза И.Е.Егорова городского округа Новокуйбышевск**  
**Самарской области**

## **I. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении школе-интернате для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имени Героя Советского Союза И.Е.Егорова городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Уставом Учреждения и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Учреждении.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения и согласовывается Управляющим советом учреждения, утверждается приказом директора Учреждения.

1.5. Настоящее Положение действует неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном настоящим Положением.

## **II. Основные задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Учреждении 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

### **III. Общие принципы организации питания обучающихся**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, 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;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В Учреждении должна быть следующая документация:

- табель учета посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов (сырых продуктов);
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- ведомость контроля рациона питания (Приложение N 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- примерное 14-дневное меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация Учреждения совместно с классными руководителями обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.5. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой Менюготавливаемых блюд (Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.6. Меню утверждается директором Учреждения.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется работниками, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в Учреждение.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.10. Директор учреждения и завхоз являются лицами, ответственными за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.11. Приказом директора учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в учреждении осуществляет контроль:

- за организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в учреждении;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.12. Ответственность за организацию питания класса в Учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса.

#### **IV. Порядок организации питания обучающихся в Учреждении**

4.1. Питание в Учреждении организуется за счет средств областного бюджета.

4.2. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме суммированного учета рабочего времени.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут на завтрак и 30 минут на обед в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждении режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Работники столовой начинают обслуживание обучающихся горячим питанием путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, повара, завхоза учреждения, медицинской сестры. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несут директор и завхоз в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

#### **V. Порядок предоставления бесплатного питания**

5.1. Право на предоставление бесплатного питания в дни и часы работы учреждения имеют все обучающиеся, зачисленные на обучение в Учреждение.

5.3. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся по таблицу учета питающихся детей.

#### **VI. Контроль организации горячего питания в Учреждении**

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется территориальными органами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора).

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в учреждении, осуществляется ПУ МОНСО.

Согласовано

Протокол заседания

Управляющего совета Учреждения

от 18. 05.2022 № 2