

Рассмотрено и рекомендовано к  
утверждению педагогическим  
советом  
(протокол № 3от 22.01.2024 г).

«Утверждено»  
Директор школы-интерната  
В. В. Зарубин  
(приказ № 13 от 22.01.2024 г.)

## Положение

### о столовой и порядке организации питания обучающихся ГБОУ РМ «Инсарская общеобразовательная школа-интернат»

#### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа» (утверждена Президентом РФ 04.02.2010г. №Пр-271), Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановления Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, утверждающие санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, Устава ГБОУ РМ «Инсарская общеобразовательная школа-интернат»
- 1.2. Столовая организует питание обучающихся, в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.
- 1.3. Столовая по виду деятельности относится к организации питания при образовательной организации, действующего на основании Устава школы и настоящего Положения.
- 1.4. Сотрудники столовой входят в штатное расписание школы, назначаются и освобождаются от должности директором.
- 1.5. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ Р 50762-2007.
- 1.6. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20 и технологическим режимом.
- 1.7. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности, противопожарными и санитарно-гигиеническими требованиями.

#### 2. Основные задачи и принципы

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся.
- 2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.
- 2.3. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.
- 2.5. Контроль над осуществлением своевременной доставки продовольственных товаров.
- 2.6. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.
- 2.7. Осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.
- 2.8. Своевременное и рациональное использование бюджетных средств.
- 2.9. Повышение доступности и качества школьного питания.
- 2.10 Совершенствование организации обслуживания обучающихся.
- 2.11. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.
- 2.12. Для надлежащего функционирования столовой пользователи её услуг обязаны соблюдать

установленный режим работы, чистоту помещения, сохранность имущества учреждения, а также гигиенические меры.

## 1. Организация питания в школе

1.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СП 2.4.3648-20)».

1.2. Обучающимся школы-интернат ежедневно предоставляется:

- двухразовое питание (2-ой завтрак и обед) - обучающимся, не проживающим в общежитии школы-интерната,

- пятиразовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин) - иногородним обучающимся, проживающим в общежитии школы-интернат.

1.3. Организация обслуживания горячим питанием разрабатывает с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию 14 дневное меню. Утверждает меню директор организации.

1.4. Ежедневно бракеражная комиссия в составе трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации школы, проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

1.5. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляет диетическая медицинская сестра.

1.6. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся, в установленном порядке информируются ТОУ «Роспотребнадзора».

1.7. В питании обучающихся в школе запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);

- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;

- зеленый горошек без термической обработки;

- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

- напитки, морсы без термической обработки, квас;

- грибы;

- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;

- пирожные и торты кремовые;

- жаренные во фритюре пирожки, пончики;

- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

1.8. В школе-интернате приказом директора назначается ответственный за организацию питания, который осуществляет контроль:

- за посещением столовой обучающимися и учет количества фактически отпущенных порций завтраков, обедов и ужинов;

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;

- за санитарным режимом мытья инвентаря и посуды;

- за соблюдением правил личной гигиены обучающимися, персоналом столовой.

1.9. В целях соблюдения порядка классные руководители и учителя, воспитатели сопровождают обучающихся в столовую.

Дежурный учитель по столовой, классные руководители, ответственный за организацию питания обеспечивают порядок в столовой.

1.10. Ответственный за питание организывает работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

## 2. Характеристика столовой

2.1. Столовая размещена на I этаже общежития школы-интерната.

Столовая состоит из специально приспособленных помещений: обеденного зала до 120 посадочных мест и производственных помещений.

При обеденном зале столовой установлены умывальники и электрополотенца.

2.2. Производственные помещения взаимосвязаны между собой, имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме. Залы для потребителей освещаются естественным и искусственным светом. Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

2.3. Панели стен производственных помещений полностью облицованы глазурованной плиткой.

2.4. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием, приточновытяжной системой вентиляции.

2.5. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы, посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

2.6. Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

## 3. Организация производства и обслуживания

3.1. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий.

3.2. Режим питания обучающихся:

первый завтрак	07.45 час
второй завтрак	10.40 час
обед	14.00 час
полдник	16.00 час
ужин	19.00 час

3.3. Завоз продуктов для приготовления горячего питания осуществляется 2-3 раза в неделю транспортом предприятия, на оказание услуг по организации питания.

3.4. По характеру организации производства столовая работает только на сырье.

3.5. Для организации обслуживания обучающихся горячим питанием в столовой школы-интерната применяется самообслуживание с использованием линии раздачи и предварительной сервировкой столов.

## 4. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой

4.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

4.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на диетическую медсестру школы-интерната.

4.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательным дезинфицирующим;
- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника

*Сотрудникам пищеблока не разрешается:*

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать саноджду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

## **7. Контроль за организацией питания администрацией и медицинским персоналом**

7.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.

7.2. За устранением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию.

7.3. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема обучающимися осуществляется ежедневно диетсестрой и отмечается в журнале контроля.

7.4. Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр работников организации общественного питания образовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

7.5. Соблюдением школой-интернатом требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.

7.6. За укреплением материально - технической базы питания, улучшением организации обслуживания обучающихся.

## **8. Права родителей**

8.1. Посещать и осматривать помещение по приготовлению и приему пищи в школе-интернате.

8.2. Запрашивать и получать от классных руководителей или ответственных лиц материалы по вопросам организации питания.

8.3. Требовать от директора школы-интерната отстранения от работы лиц, допустивших нарушения в организации питания.

## **9. Ответственность**

9.1. Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в школе-интернате осуществляет директор и ответственный за питание.

9.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупок продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на диетсестру и зам. директора по АХЧ по организации питания.

9.3. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом, обеспечивающим и организующим питание, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.