

РАССМОТРЕНО

Советом учреждения

ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»

Протокол от «____» _____ 2025 г. № ____

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»

И.Т. Богачёва

Приложение

к Приказу ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат» от 01 августа 2025 г. № 175



ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации горячего питания
и питьевого режима обучающихся
ГБОУ СО «Колчеданская школа – интернат»**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящее Положение об организации горячего питания и питьевого режима обучающихся ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат» (далее- Положение, Образовательная организация соответственно) разработано в соответствии со следующими правовыми актами и нормативными документами:

– Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

– Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд на договорной основе за счёт средств бюджета»;

– Постановление Правительства Российской Федерации от 29.03.2023 № 498 "Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования";

– Приказ Минздравсоцразвития России № 213н и приказ Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

– Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";

– Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"";

– Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"»;

– Устав ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат».

2. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в Образовательной организации, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний и отравлений в Образовательной организации.

3. Положение определяет основные цели, задачи и требования к организации горячего питания (далее- горячее питание, питание) обучающихся в Образовательной организации, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов.

4. Положение устанавливает ответственность должностных лиц, участвующих в организации питания в Образовательной организации, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

5. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Образовательной организации, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

II. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

6. Основной целью организации горячего питания в Образовательной организации является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

7. Основными задачами при организации горячего питания обучающихся Образовательной организации является:

а) обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

б) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

в) предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

г) пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

д) модернизация пищеблока Образовательной организации в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

е) использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

III. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ И ПОМЕЩЕНИЯМ ПИЩЕБЛОКА

8. Организация питания в Образовательной организации осуществляется штатными работниками Образовательной организации (работниками предприятия общественного питания) на договорной основе с «поставщиком» за счёт средств бюджета.

9. Лица, поступающие на работу в пищеблок столовой Образовательной организации, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

10. Медицинская сестра проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

11. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложении 1) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

12. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

13. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

а) оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

б) снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

в) тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

г) сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику;

д) использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

14. Пищеблок должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

15. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

16. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции столовой Образовательной организации должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

17. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

18. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

19. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе

вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

20. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

21. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Приложение 2) на бумажном и/или электронном носителях.

22. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

23. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

IV. ПОРЯДОК ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ

24. Закупка и порядок поставки продуктов питания определяется государственным контрактом и (или) договором за счёт средств бюджета, между поставщиком и Образовательной организацией в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

25. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Образовательной организации, с момента подписания контракта.

26. 4.3 Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов Образовательной организации.

27. Товар передается в соответствии с заявкой Образовательной организации, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

28. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

29. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

30. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

31. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

32. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться 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 отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

33. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

34. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся

пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Образовательной организации (Приложение 3).

V. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

35. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем руководителя и заведующего производством Образовательной организации, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

36. Пищевые продукты, поступающие в Образовательную организацию, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

37. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

38. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

39. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

40. Столовая Образовательной организации обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.

41. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

42. В складских помещениях, в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности (Приложение 2).

VI. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

43. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

а) нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

б) размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

в) реализация на следующий день готовых блюд;

г) замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

д) привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

44. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

45. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

VII. НОРМЫ ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ДЕТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ

46. Обучающиеся Образовательной организации получают питание согласно установленному и утвержденному руководителем Образовательной организации графику питания в зависимости от их режима обучения в Образовательной организации.

47. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным руководителем Образовательной организации.

48. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Образовательной организации.

49. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с руководителем Образовательной организации, запрещается.

50. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником школы составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью руководителя Образовательной организации. Исправления в меню не допускаются.

51. Основное (примерное) меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима работы Образовательной организации) для каждой возрастной группы детей.

52. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

53. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося (Приложение 4).

54. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:
а) среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 5);

б) объём блюд для каждой возрастной группы (Приложение 6);

в) нормы физиологических потребностей;

г) нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

д) выход готовых блюд;

е) нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

ж) требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

55. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать по каждому приему пищи.

56. 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 7).

57. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

58. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

59. На информационных стендах столовой Образовательной организации вывешивается следующая информация:

а) ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

б) рекомендации по организации здорового питания детей.

60. При наличии в Образовательной организации детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

61. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

62. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

63. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в Образовательной организации необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

64. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Образовательной организации.

VIII. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

65. Обучающиеся Образовательной организации обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджета Свердловской области.

66. Администрация Образовательной организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

67. В компетенцию руководителя Образовательной организации по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком;
- контроль организации и полноты охвата обучающимися горячим питанием;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством технологического оборудования, столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами и уборочным инвентарем;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока.

68. Приказом руководителя Образовательной организации, из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

69. Обучающиеся Образовательной организации, не находящиеся на круглосуточном пребывании, обеспечиваются двухразовым горячим питанием в виде завтрака и обеда.

70. Обучающиеся Образовательной организации, находящиеся на круглосуточном пребывании, обеспечиваются пятиразовым горячим питанием в виде завтрака, обеда, полдника, ужина и второго ужина.

71. Горячее питание не предоставляется обучающимся в следующих случаях:

- перевода или отчисления обучающегося из Образовательной организации;
- перевода обучающихся на обучение по адаптированным основным общеобразовательным программам с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в Образовательном учреждении;
- смерти обучающегося (признание его судом в установленном порядке безвестно отсутствующим или объявление умершим).

В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления горячего питания обучающемуся, руководитель Образовательной организации в течение трех рабочих дней со дня установления причин для досрочного прекращения питания издает приказ о прекращении обеспечения обучающегося горячим питанием с указанием этих причин. Питание не предоставляется со дня, следующего за днем издания приказа о прекращении предоставления горячего питания обучающемуся.

72. Горячее питание детей осуществляется посредством реализации примерного (двухнедельного) меню для возрастных групп: 7 – 11 лет; 12 лет и старше.

73. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком приема пищи. График приема пищи устанавливается и утверждается руководителем Образовательной

организации с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале столовой Образовательной организации и продолжительности учебных занятий.

74. Горячее питание организуется по классам в обеденном зале столовой Образовательной организации. За каждым классом (группой) в столовой закрепляются определенные обеденные столы. Сопровождающие педагоги (учителя, воспитатели) обеспечивают соблюдение обучающимися режима посещения и порядка в столовой, контролируют личную гигиену обучающихся перед приёмом и после принятия пищи.

75. Предварительное накрывание столов перед каждым приёмом пищи производится штатными работниками столовой Образовательной организации.

76. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями накануне дня питания и уточняется не позднее 09:00 часов текущего дня.

77. Количество обучающихся, которые будут питаться, ежедневно проставляется классным руководителем в «Журнале учета детей питающихся в образовательном учреждении».

78. В последний день текущего месяца классный руководитель сдаёт в бухгалтерию табель учёта посещения детей за месяц (форма по ОКУД 0504608).

79. Изготовление пищевой продукции производится в соответствии с меню, утвержденным руководителем Образовательной организации по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. В этих документах прописываются температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

80. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении 8.

81. Выдача готовой пищи разрешается только после проверки качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее трёх человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 9).

82. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

83. Отбор суточной пробы осуществляется поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

84. Суточная проба отбирается в объеме:

– порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;

– холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г;

– порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

85. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

86. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых не инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

IX. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

87. Питьевой режим в Образовательной организации организован в форме обеспечения бутилированной питьевой водой промышленного производства, в установках с дозированным розливом питьевой воды с использованием одноразовой посуды (стаканчиков).

88. Места для организации питьевого режима оборудованы контейнерами для сбора использованной одноразовой посуды.

89. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды предусматривается замена ёмкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

90. Бутилированная вода, поставляемая в Образовательное учреждение, должна иметь документы, подтверждающие её происхождение, качество и безопасность.

91. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в Образовательной организации.

X. МЕРЫ СОЦИАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКИ

92. Право на получение мер социальной поддержки по предоставлению горячего питания возникает у обучающихся, отнесенных к категории «обучающиеся с ОВЗ». При изменении основания или утраты права на предоставление данной меры социальной поддержки, родитель (законный представитель) обучающегося обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом руководителю Образовательной организации или лицу его заменяющему либо классному руководителю.

93. Документом-основанием, подтверждающим право на бесплатный прием пищи, является приказ о зачислении ребенка в Образовательную организацию.

94. Обучающимися, осваивающими адаптированные основные общеобразовательные программы и обучающимися по индивидуальной форме обучения на дому в Образовательной организации, выплачивается денежная компенсация одному из родителей (законных представителей) проживающему совместно с обучающимся.

Денежная компенсация на обеспечение бесплатным двухразовым питанием представляется со дня возникновения данных оснований.

Размер денежной компенсации, за один учебный день, утверждается нормативно-правовым актом субъекта Российской Федерации.

95. Обучающимися, осваивающими адаптированные основные общеобразовательные программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в Образовательной организации выплачивается денежная компенсация его родителям (законным представителям), проживающим совместно с обучающимся.

Денежная компенсация на обеспечение бесплатным двухразовым питанием представляется со дня возникновения данных оснований.

Размер денежной компенсации, за один учебный день, утверждается нормативно-правовым актом субъекта Российской Федерации.

96. Если обучающийся, получающий очное образование (обучение), отсутствовал в Образовательной организации, в дни его работы - компенсация за питание родителям (законным представителям) не предоставляется.

XI. ИНФОРМАЦИОННО-ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ РАБОТА И МОНИТОРИНГ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

97. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности внеучебных мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования Образовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственного управления, родительских комитетов классов, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей.

98. В показатели мониторинга организации питания может входить следующее:

- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году;
- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
- удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

99. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, Педагогического совета.

ХII. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ОБУЧАЮЩИХСЯ

100. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой Образовательной организации;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

101. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Образовательной организации;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

ХIII. КОНТРОЛЬ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ

102. Руководитель Образовательной организации к началу нового учебного года издает приказ о назначении лица, ответственного за питание, комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания, бракеражу готовой продукции, определяет их функциональные обязанности.

103. Контроль организации питания в Образовательной организации осуществляют её руководитель, специалист по питанию, медицинский работник и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

104. Работники Образовательной организации, участвующие в процессе за организации и обеспечении питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

105. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, могут быть привлечены к дисциплинарной, материальной, гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

106. Руководитель Образовательной организации:

- несет персональную ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Образовательной организации и настоящим Положением;

- назначает из числа работников Образовательной организации ответственных лиц за организацию питания и закрепляет их обязанности;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях совета учреждения, педагогического совета.

107. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока (ежедневно);

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

108. Ответственный за питание:

- осуществляет контроль за организацией питания обучающихся;

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока;

- координирует работу по формированию культуры здорового питания обучающихся и их родителей (законных представителей);

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- составляет график приема пищи обучающимися;

- ведет необходимую документацию по организации питания;

- составляет ежемесячно отчет фактического выполнения норм питания и представляет руководителю Образовательной организации;

- принимает и рассматривает поступившие от обучающихся и их родителей (законных представителей), педагогических работников предложения, замечания по организации питания;

- вносит предложения по вопросам организации питания Руководителю Образовательной организации;

109. Медицинский работник:

- осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- осуществляет контроль за состоянием здоровья работников пищеблока,
- осуществляет контроль за хранением продуктов питания;
- осуществляет контроль за качеством готовой продукции в рамках производственного контроля;

- осуществляет контроль прихода и расхода продуктов питания в соответствии со сроками годности.

110. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе:

- организует заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком;

- организует обеспечение пищеблока достаточным количеством технологического оборудования, столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами и уборочным инвентарем;

- организует ремонт технологического и холодильного оборудования пищеблока, его ремонт и обеспечение запасными частями, замену устаревшего оборудования;

- организует капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока.

111. Заведующий производством и работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

112. Классные руководители:

- ежедневно представляют в столовую заявку для организации горячего питания на количество учеников на следующий учебный день;

- ежедневно не позднее чем за 2 часа до получения обеда уточняют представленную накануне заявку (в случае необходимости);

- в последний день месяца предоставляют бухгалтеру по учету материальных ценностей табель учёта посещения детей за месяц;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;

- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при руководителе Образовательной организации предложения по улучшению горячего питания.

XIV. ДОКУМЕНТАЦИЯ

113. В Образовательной организации должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации горячего питания и питьевого режима обучающихся в ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»;
- Положение о школьной столовой ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

114. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие Положений в сфере организации питания;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся общеобразовательной организации;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;

XV. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

115. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Образовательной организации, согласовывается с Советом Образовательной организации и утверждается (либо вводится в действие) приказом руководителя Образовательной организации.

116. Положение принимается на неопределенный срок, все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

117. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Разработал:

Специалист по охране труда

В.В. Рычков

Приложение 1

к Положению об организации горячего
питания и питьевого режима обучающихся
ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение 2

к Положению об организации горячего
питания и питьевого режима обучающихся
ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия				
		месяц/дни: (ежедневно)				
		1	2	3	4	...
						30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)				
		1	2	3	4	5
						6

ПОЛОЖЕНИЕ

Приложение 3 к Положению об организации горячего питания и питьевого режима обучающихся ГБОУ СО «Колледжанская школа-интернат»

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

[illegible]

Приложение 4
к Положению об организации горячего
питания и питьевого режима обучающихся
ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200	180 - 200
Фрукты	100	100

Приложение 5
к Положению об организации горячего
питания и питьевого режима обучающихся
ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»

**Среднесуточные наборы пищевой продукции
для организации питания детей от 7 до 18 лет
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 – 11	12
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Приложение 6
к Положению об организации горячего
питания и питьевого режима обучающихся
ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи
(в граммах - не менее)**

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Приложение 7
к Положению об организации горячего
питания и питьевого режима обучающихся
ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)
с учетом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение 8
к Положению об организации горячего
питания и питьевого режима обучающихся
ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»

**Перечень
пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

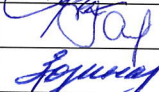
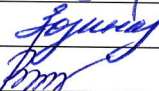
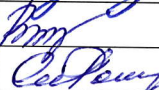
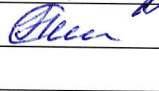
Приложение 9
к Положению об организации горячего
питания и питьевого режима обучающихся
ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготов- ления блюда	Время снятия браке- ража	Наиме- нование готового блюда	Результаты органо- лепти- ческой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов браке- ражной комиссии	Резуль- таты взвеси- вания порци- онных блюд	Приме- чание

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания и питьевого режима обучающихся ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»

С настоящим Положением ознакомлен (а):

№ п/п	Ф.И.О	Должность	Подпись	Дата
1.	Матильцова Н.Н.	зам. дир. ВР		1.08.2025
2.	Тагильцева С.В.	зам. инр. по УБР		11.08.2025
3.	Зюкина З.Т.	зам. дир. АХР		11.08.2025
4.	Киселева Р.В.	инср. сестр.ка		11.08.2025
5.	Ромасова О.В.	зав. просев.		11.08.2025
6.	Копырова А.И.	ин. бухгалтер		18.08.2025
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				
32.				
33.				
34.				
35.				
36.				
37.				
38.				
39.				
40.				