

**Положение об организации питания обучающихся  
казенного общеобразовательного учреждения  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Радужнинская школа для обучающихся  
с ограниченными возможностями здоровья»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся казенного общеобразовательного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Радужнинская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28, Постановлением правительства Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 4 марта 2016 года №59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре» (с изменениями), уставом казенного общеобразовательного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Радужнинская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (далее - Школа).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для обучающихся.

1.3. Действие настоящего положения распространяется на всех обучающихся образовательной организации.

**2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ И ТРЕБОВАНИЯ К  
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**2.1. Способ организации питания**

2.1.1. Школа самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры,

профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Предоставление питания обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные работники из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала образовательной организации.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с Департаментом образования и науки Ханты – Мансийского автономного округа - Югры, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3./2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

## **2.2. Режим питания**

2.2.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы, пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантин, выходные и праздничные дни.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

## **2.3. Условия организации питания**

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. Для организации питания работники образовательной организации ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации горячего питания обучающихся;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учёта проведения генеральных уборок пищеблока;

- журнал работы оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал учёта обогащения микронутриентами рациона питания;
- контракты на поставку продуктов питания.

## **2.4. Меры по улучшению организации питания**

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала Управляющего совета и Совета родителей;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в вышестоящие органы управления сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

## **3. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ И ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА ОБУЧАЮЩИМСЯ**

### **3.1. Горячее питание**

3.1.1. Предоставление бесплатного двухразового горячего питания (завтрак и обед) производится всем обучающимся образовательной организации, отнесенным к льготной категории – дети с ограниченными возможностями здоровья. Данный статус подтверждается наличием заключения ПМПК.

3.1.2. Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося в школе. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.3. Обучающимся, форма обучения, которых организована индивидуально на дому, не предоставляется горячее питание, а осуществляется денежная компенсация его родителю (законному представителю). В случае вынужденного перевода обучающихся на дистанционное обучение выплата компенсации осуществляется на основании нормативно-правовых актов и распорядительных документов вышестоящих органов управления.

3.1.4. Предоставление питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. График составляется с учетом

возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.5. Отпуск блюд осуществляется по заявкам педагогических работников. Заявка на количество питающихся предоставляется в день питания педагогическими работниками, работающими с классом на первом уроке или классным руководителем, в случае отсутствия у обучающихся первого урока по расписанию, не позднее 09:15.

3.1.6. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность.

3.1.7. Для поддержания порядка в столовой, каждый учитель посещает столовую с обучающимися класса в соответствии с расписанием уроков, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.1.8. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, состав комиссии определен приказом об организации питания. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.1.9. Контроль за организацией питания осуществляется в течение всего учебного года, ответственными лицами, указанными в приказе об организации питания, а так же один раз в год проводится углубленный контроль за организацией питания на основании плана внутришкольного контроля на учебный год и приказа директора школы о проведении контроля за организацией питания.

3.1.10. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса.

3.1.11. Ответственное лицо, назначенное приказом директора, контролирует получение питания обучающимися воспитанниками, составляет таблицу учета и передает его в бухгалтерию школы 1 раз в конце каждого месяца.

### **3.2. Питьевой режим**

3.2.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается с помощью стационарных питьевых фонтанчиков.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе.

3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## **4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

4.1. Питание обучающихся школы осуществляется за счет средств регионального бюджета.

## **5. ОБЯЗАННОСТИ УЧАСТНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

### **5.1. Директор школы:**

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.

5.2. Ответственные за организацию питания обучающихся лица, осуществляющие обязанности, установленные должностными инструкциями и приказами директора школы.

### **5.3. Заведующая хозяйством**

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

### **5.4. Работники пищеблока:**

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

### **5.5. Классные руководители:**

- представляют в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- 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 горячим питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

### **5.6. Родители (законные представители) обучающихся:**

- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков

- здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе.

## **6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ**

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

6.2. Дополнительный контроль организации питания осуществляется родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.

## **7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

7.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

7.2. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

7.3. Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, — к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

**ПРИНЯТО**  
педагогическим советом  
(протокол от 27.02.2025 № 1)

**СОГЛАСОВАНО**  
Управляющим советом  
(протокол от 26.02.2025 № 2)

**РАССМОТРЕНО**  
на Совете родителей  
(протокол от 25.02.2025 № 1)