

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ПСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЦЕНТР СПЕЦИАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ № 1»

СОГЛАСОВАНО  
на заседании  
Совета Учреждения  
протокол № 1  
от «28» 08 2020



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ «Центр  
специального образования № 1»  
Е.П. Николаев  
Приказ № 88-0  
от «01» 09 2020

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным Законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями от 13 июля 2020 г.), Уставом ГБОУ «Центр специального образования № 1».

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего питания обучающихся в ГБОУ «Центр специального образования № 1» (далее – ЦСО №1), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в образовательной организации.

**2. Основные задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ЦСО №1 являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и готовой продукции;
- 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.

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

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательной организации.

3.2. Для обучающихся ЦСО №1 предусматривается бесплатное 2-х разовое горячее питание (завтрак и обед).

3.3. Для организации питания обучающихся предусмотрены помещения для приема пищи (столовая, буфет), снабженные соответствующей мебелью, кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа.

3.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню;

3.5. Администрация ЦСО №1 совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.6. Примерное меню утверждается директором образовательной организации.

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

3.8. Поставку готовой продукции для организации питания осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми, в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" на основании способа определения поставщика (подрядчика, исполнителя) путем проведения Конкурса, заключается договор.

3.9. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно образовательной организацией. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Приказом директора ЦСО №1 из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:



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

3.11. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

3.12. Предусматривается ежемесячная денежная компенсация питания обучающимся с ОВЗ, осваивающим в образовательной организации образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования или образования обучающихся с умственной отсталостью на дому в соответствии с приказами о переводе обучающихся на обучение на дому в установленном законом порядке.

3.13. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учёту питающихся, который в конце месяца сдается бухгалтерию

#### **4. Порядок организации питания обучающихся в образовательной организации**

4.1. Питание в образовательной организации организуется за счет средств областного бюджета.

4.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах.

4.3. График приема пищи утверждается директором. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утвержденному директором ЦСО №1.

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

4.5. Для контроля качества поступающей продукции создается бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты бракеража заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

4.6. Выдача готовой пищи учащимся осуществляется только после снятия проб.

4.7. При нарушении технологии приготовления пищи блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.