

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОГКОУ «ИВАНОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ЦЕНТР  
ПСИХОЛОГО-МЕДИКО-СОЦИАЛЬНОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ»  
155523 Ивановская область г.Фурманов ул.Тимирязева, д.8  
Тел.: 8(49341)2-12-81 факс: 21433 e-mail: internat8vid@mail.ru**

---

Мнение профкома учтено

Председатель первичной профсоюзной  
организации И.В. Васильева  
Протокол №52

Согласовано с Советом родителей (законных  
представителей) обучающихся  
Протокол №1 от 30.09.2021

Согласовано с Советом обучающихся  
Протокол №1 от 30.09.2021



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
В ОГКОУ «ИВАНОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ЦЕНТР ПСИХОЛОГО-МЕДИКО-  
СОЦИАЛЬНОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение разработано на основании

- Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года;
- Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».
- Регионального стандарта организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории образования Ивановской области;
- Типового положения об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории образования Ивановской области;
- Устава общеобразовательной организации.

1.2. Ответственность за организацию питания возлагается на директора образовательного учреждения и заведующего производством.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся ОГКОУ «Ивановский областной центр психолого-медико-социального сопровождения».

## **2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся 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;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей, и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация пищеблоков образовательных учреждений в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

## **3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

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

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), 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 СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. Для организации питания работники образовательного учреждения ведут и используют следующие документы:

- журнал учета питания обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовление блюд;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Питание организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.5. Примерное меню утверждается директором образовательного учреждения.

3.6. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками образовательного учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на

работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. На поставку питания заключаются государственные контракты непосредственно образовательным учреждением, являющимся муниципальным (государственным) заказчиком. 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.

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

#### **4. ПОРЯДОК ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств). Обучающиеся обеспечиваются 2-х разовым питанием.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором образовательного учреждения. Меню, с указанием сведений об объемах блюд и наименовании кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Меню и рацион питания составляется в соответствии с утвержденными нормами.

4.4. В качестве основы для расчетов норм питания при двухразовом питании используются Санитарные правила. Суточная калорийность рациона распределяется за счет завтраков на 25% и за счет обедов на 35%.

4.5. Допустима корректировка норм в следующих случаях:

- по окончании учебной четверти, года;
- для скоропортящихся продуктов, имеющих маленький срок хранения (творог, сметана и др.);
- консервированных продуктов при открытии тары.

4.6. Примерное меню, при его практическом использовании, может корректироваться. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд на другие, при условии их соответствия по пищевой ценности (с учетом сезонности при использовании овощей).

4.7. На основе примерного меню ежедневно составляется меню-требование на следующий день, утвержденное директором образовательного учреждения. Вносить изменения в меню-требование без согласования директора запрещается.

4.8. При необходимости внесения изменений в меню-требование (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), заведующим производством составляется объяснительная с указанием причин. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню-требовании не допускаются.

4.9. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора образовательного учреждения ежегодно.

4.10. Ежедневно, ответственным дежурным ведется учет питающихся детей, с занесением данных в Журнал учета питания.

4.11. Ответственный дежурный обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.12. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется

путем предварительного накрытия столов. Работники столовой выдают на закрепленные за классами столы количество порций, в соответствии с заявкой на количество питающихся.

4.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед подачей, осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

4.14. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов, осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора на начало каждого учебного года.

4.15. Учет отпущенного питания осуществляется дежурным администратором в соответствии с Журналом учета питания обучающихся. Невостребованные порции распределяются малообеспеченным с соответствующей записью в журнале.

## **5. ОБЯЗАННОСТИ ЛИЦ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

### **5.1. Ответственный за организацию питания:**

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

### **5.2. Классные руководители:**

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
- еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

### **5.3. Ответственный дежурный по школе:**

- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанные списки заведующему производством для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков и обедов по классам;
- обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой.

Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

## **6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором образовательного учреждения.

6.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью.

6.2.1 Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией осуществляется при взаимодействии с Советом родителей.

## **7. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

7.1. Для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в образовательном учреждении ежегодно создается комиссия (родительский контроль) за организацией и качеством горячего питания обучающихся (далее - комиссия) на текущий учебный год.

7.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее комиссия) оказывает содействие администрации центра в организации питания учащихся.

7.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Совета родителей, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором образовательного учреждения ответственного за организацию питания обучающихся.

7.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

7.5. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

7.6. Функции комиссии по контролю организации питания учащихся.

Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения (анкетирование) обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания ;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

7.7. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся.

7.7.1. Комиссия формируется на основании приказа руководителя ОУ. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

7.7.2. Комиссия выбирает председателя.

7.7.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.

7.7.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию ОУ и родителей на общешкольных родительских собраниях.

7.7.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности руководителя ОУ.

7.7.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

7.7.7. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

7.7.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

7.8. Ответственность членов Комиссии

7.9. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

7.10. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7.11. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.

7.11.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.11.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у администрации ОУ.

## **8. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПО ФОРМИРОВАНИЮ У ОБУЧАЮЩИХСЯ МОТИВАЦИИ К ЗДОРОВОМУ ПИТАНИЮ**

8.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и 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, лектории 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;

- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей. В показатели мониторинга может входить следующее:

- количество детей, охваченных питанием;
- 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.

8.2. 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, публичного отчета.