

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области  
«Специальная (коррекционная) школа для обучающихся с нарушениями речи №11 г. Иркутска»  
ГОКУ СКШ №11 г. Иркутска

---

664047, г. Иркутск, ул. Красных Мадьяр, 102  
тел.: 29-16-40; эл. почта: rech11@mail.ru

Принято  
Педагогическим советом  
«27» августа 2021 г.  
Протокол № 1

Утверждено  
приказом ГОКУ СКШ №11 г.  
Иркутска от 30.08.2021 №106  
директор Лаврова И.Н. \_\_\_\_\_

## ПОЛОЖЕНИЕ

### ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГОКУ СКШ № 11 Г. ИРКУТСКА

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся (далее – Положение) государственном общеобразовательном казенном учреждении Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа для обучающихся с нарушениями речи №11 г. Иркутска (далее-Школа) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Закон об образовании), 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 организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н/178, рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года № МР 2.4.0179-20, Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 и разделам 2 и 22 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (приложение № 2), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе», распоряжением министерства образования Иркутской области от 16.06.2021 года №1085-мр «Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Иркутской области».

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательных организациях и определяет основные цели, задачи и 3 требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.3. Организация питания в ГОКУ СКШ №11 г. Иркутска осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета

(федерального, регионального), так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся и иных внебюджетных источников.

1.4. Порядок поставки горячего питания определяется контрактом и (или) договором.

1.5. Закупка и поставка горячего питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 5 апреля 2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета (федерального, регионального), так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в Школе и иных внебюджетных источников.

1.6. Организация питания в школе осуществляется работниками предприятия общественного питания.

1.7. Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Школы.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников Школы, осуществляющей образовательную деятельность.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в Школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдение условий поставки горячего питания в Школу.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

2.2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

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

2.2.4 пропаганда принципов здорового образа жизни и правильного и полноценного питания;

2.2.5. модернизация оборудования буфета в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

2.2.6. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

### **3. Требования к персоналу и помещениям буфета**

3.1. Лица, поступающие на работу в Школу по направлению организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Назначенное ответственное лицо в Школе (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложение 1) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьном буфете обязаны:

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

3.3.2. Снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

3.3.3. Сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно ответственному лицу;

3.3.4. Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд;

3.4. Количество работников пищеблока в Школе обозначено в Таблице 6.19. Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 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», не менее одного сотрудника на 100 детей.

### **4. Требования к оснащению пищеблока**

4.1. Пищеблок для раздачи пищи должен быть оснащен холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, 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.

4.2. 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.

4.3. Для готовой к употреблению пищевой продукции школьном буфете должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.

4.4. Разделочный инвентарь для готовой должен обрабатываться и храниться в производственных зонах.

4.5. Зоны и 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.

4.6. Холодильное оборудование должно быть оборудовано контрольными термометрами. Ответственное лицо ежедневно снимает показания приборов учета и вносить в журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение 2).

4.7. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых, птиц, грызунов, а также не должны содержаться животные.

4.8. В производственном помещении не допускается хранение личных вещей и выращивание комнатных растений.

## **5. Порядок поставки продуктов**

5.1. Порядок поставки горячего питания определяется договором (контрактом) между Школой и поставщиком.

5.2. Поставщик поставяет пищевую продукцию с момента подписания контракта (договора).

5.3. Поставка горячего питания осуществляется путем доставки поставщиком с учетом заявки Школы.

5.4. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

5.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке.

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

5.7. Прием горячего питания на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

5.8. Доставка и перевозка (транспортирование) и хранение пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

## **6. Условия и сроки хранения продуктов**

6.1. Приемка и хранение горячего питания должны находиться под строгим контролем директора Школы

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

6.3 В целях предотвращения на пищеблоке размножения патогенных микроорганизмов, профилактики кишечных инфекций не допускается: – нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд,

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

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

## **7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

7.1. Обучающиеся Школы получают питание согласно установленному и утвержденному директором Школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в Школе (Приложение 4).

7.2. В организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню утверждается индивидуальным предпринимателем, согласовывается директором школы.

7.3. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором Школы запрещается.

7.4. В случае необходимости внесения изменений в меню (недоброкачество продукта) ответственным по питанию работником Школы составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

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

7.6. Масса порций для детей должна строго соответствовать возрасту обучающегося (Приложение 6).

7.7. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 7);

- объём блюд для каждой возрастной группы (Приложение 8);

- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; 10

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение 9).

7.8. 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 10).

7.9. Допускается корректировать меню с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (Приложение 11).

7.10. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами 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.

7.11. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7.12. На информационных стендах школьной столовой размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного питания на учебный день для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования и времени приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

– рекомендации по организации здорового питания детей в школе (Приложение 12.)

7.13. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители (законные представители) выбрали этот вариант, в школе создаются особые условия в специально отведённом месте.

7.14. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Школе.

## **8. Порядок организации питания в Школе**

8.1. Организация питания обучающихся в Школе является обязательным направлением деятельности общеобразовательной организации.

8.2. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются двухразовым бесплатным горячим питанием, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации.

8.3. Администрация Школы 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.

8.4. Для обучающихся школы предусматривается обеспечение двухразового бесплатного горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции. Для обучающихся, находящиеся в группах продленного дня, организовывается дополнительно полдник в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 12 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

8.5. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в школе в школе должны соблюдаться следующие требования:

– питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

– меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед) с учетом следующего: при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.



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

8.7. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отбирается отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. 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 грамм; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

8.9. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 13).

8.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных 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.

8.11. Проверку качества пищи, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции общеобразовательной организации.

8.12. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состоянием помещений буфета, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений буфета;

- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока школы достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

8.13. Режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и утверждается директором школы.

8.14. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

## **9. Порядок организации дополнительного питания школьников**

9.1. При организации дополнительного питания детей в общеобразовательной организации должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в Приложении 9 данного Положения;
- соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

## **10. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе**

10.1. Питьевой режим в Школе, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

- питьевая вода, используемая для организации питьевого режима детей, должна соответствовать требованиям безопасности, установленным действующим законодательством;
- питьевой режим должен организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

10.2. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

10.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для

контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

10.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

## **11. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся**

11.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право: – подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами; – 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 школьном буфете;

– принимать участие в деятельности органов государственного общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

11.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

– при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации Школы все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;

– своевременно вносить плату за питание ребенка;

– своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

– своевременно предупреждать 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.

## **12. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания.**

### **12.1. Школа с целью совершенствования организации питания:**

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной 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 и здорового образа жизни;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения качества и организации 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;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственно-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, 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.

### **12.2. В показатели мониторинга может входить следующее:**

- количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
- удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания. 1

12.3. 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.

### **13. Ответственность и контроль за организацией питания**

13.1. Директор Школы создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

13.2. Директор Школы представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

13.3. Перед началом нового учебного года директором Школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в Школе, создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

13.5. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе общеобразовательной организации.

13.6. Ответственный (-е) за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню.

13.7. Директор школы обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока общеобразовательной организации и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

13.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания 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), а также знакомство с сопроводительной документацией;
- 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 буфета, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (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).

#### 13.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанные списки буфетчице для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся горячим питанием;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками буфета, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков и обедов по классам;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

#### 13.10. Классные руководители общеобразовательной организации: – ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;

- ежедневно не позднее, чем за 2 часа до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученного обучающимися горячего питания;

– 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.

13.11. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении буфета.

13.12. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения буфета, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

Приложение 1 к Положению о  
порядке организации питания  
обучающихся ГОКУ СКШ №11г.  
Иркутска

№ п/п	дата	ФИО работника	должность	подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов его семьи	подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний на коже рук и открытых поверхностях тела	результат осмотра сотрудника уполномоченным лицом допущен/недопущен	подпись уполномоченного лица

Приложение 2 к Положению о  
порядке организации питания  
обучающихся ГОКУ СКШ №11г.  
Иркутска

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

№ п/п	наименование производственного помещения	температура в градусах Цельсия								
		месяц/дни (ежедневно)								
		1	2	3	4	...	30	...		

Приложение 3 к положению о  
порядке организации питания  
обучающихся ГОКУ СКШ №11г.  
Иркутска

Количество приёмов пищи в Школе

вид организации	продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	количество обязательных приемов пищи
группы продленного дня в Школе	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 16	дополнительно обед и полдник



Приложение 3 к положению о  
порядке организации питания  
обучающихся ГОКУ СКШ №11г.  
Иркутска

Меню приготовляемых блюд

Возрастная категория 7/11 лет, 12/18 лет

Приложение 4 к Положению о  
порядке организации питания  
обучающихся ГОКУ СКШ №11г.  
Иркутска

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 и 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 о  
порядке организации питания  
обучающихся ГОКУ СКШ №11г.  
Иркутска

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для каждой возрастной группы (в граммах-не менее)

показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
завтрак	500	550
полдник	300	350

Приложение 6 к Положению о  
порядке организации питания  
обучающихся ГОКУ СКШ №11г.  
Иркутска

**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 рубленным яйцом.
15. Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана 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 буфет

Приложение 7 к Положению о порядке организации питания обучающихся ГОКУ СКШ №11г. Иркутска

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для обучающихся ГОКУ СКШ №11 г. Иркутска

возраст	энергетическая ценность (ккал/сут)	белки (г/сут.)	жиры (г/сут.)	углеводы (г/сут.)
5-8 класс	до 3500	119-149	134-143	550-580
9 класс	до 4000	142-177	157-168	646-681

Приложение 8 к Положению о порядке организации питания обучающихся ГОКУ СКШ №11г. Иркутска

Журнал бракеража готовой продукции

дата и час изготовления блюда	время снятия бракеража	наименование готового блюда	результаты органолептической оценки качества готовых блюд	разрешение к реализациилюда, кулинарного изделия	подписи членов бракеражной комиссии	результаты взвешивания порционных блюд	примечание