


Согласовано
Председатель
Управляющего совета школы

Солодкова Н.Г.
«16» 09 2025 г.

Утверждаю
Директор
КОУ «Сургутская школа для обучающихся
с ограниченными возможностями
здоровья»

А.Ю. Ягьяева
«16» 09 2025 года
М. П.



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

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28, и иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций.

1.2. Настоящее положение принимается с целью регулирования отношений администрации казенного общеобразовательного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Сургутская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (далее - общеобразовательная организация) и родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам организации питания.

1.3. Основными задачами настоящего положения являются:

- регулирование порядка организации питания обучающихся с целью обеспечения оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом индивидуальных особенностей обучающихся образовательной организации (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- иное.

1.4. Родительские комитеты, опекунские советы и другие общественные организации по согласованию с администрацией общеобразовательной организации могут принимать участие в контроле организации питания в общеобразовательной организации.

2. Общие принципы организации питания в общеобразовательной организации

2.1. Настоящее положение направлено на охрану здоровья обучающихся, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

2.2. Питание обучающихся организуется за счет дотируемых бюджетных средств ХМАО-Югры.

2.3. Двухразовое питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы образовательной организации пять дней в неделю - с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни. В период активированных дней питание предоставляется учащимся, которые присутствовали в общеобразовательной организации. Учащимся, которые в период активированных дней получали образование с применением дистанционных технологий (в период действия в автономном округе режима повышенной готовности) предоставление двухразового питания заменяется денежной выплатой на лицевой счет одно из родителей (законных представителей).

Обучающимся, обучение которых организовано образовательной организацией на дому, бесплатное двухразовое питание заменяется денежной компенсацией за учебные дни на основании заявления о замене бесплатного двухразового питания, обучение которого организовано образовательной организацией на дому, денежной компенсацией.

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

2.5. Питание обучающихся осуществляется с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации на основании государственного контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся, заключенного в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

2.6. Питание обучающихся осуществляется в столовой, находящейся в основном здании образовательной организации, а также в здании МБОУ СОШ №25 по адресу г. Сургут ул. Декабристов, д. 8.

Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.7. При организации питания должны соблюдаться следующие требования:

2.7.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

2.7.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясо-рыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

2.8. Сбор твердых бытовых и пищевых отходов осуществляется в отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

2.9. Вывоз отходов и обработку контейнеров проводит юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, с которым заключен государственный контракт на организацию питания обучающихся. Вывоз отходов и обработка контейнеров осуществляются при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

2.10. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

2.11. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

2.12. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

2.13. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.14. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательной организации, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

2.15. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

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

Отбор суточной пробы осуществляется медицинским работником и до её приема детьми и отмечается в журнале готовой продукции.

2.17. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

2.18. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

2.19. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательной организации.

2.20. Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей не допускается.

2.21. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

2.22. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.23. Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды, или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечен запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

3. Порядок организации питания в общеобразовательной организации

3.1. Ежедневно в столовой вывешивается утверждённое меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Производственная деятельность столовой осуществляется в соответствии с режимом

работы общеобразовательной организации, а именно с понедельника по пятницу с 7:00 до 17:00.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии со специально разработанным расписанием (графиком).

3.4. Классный руководитель (учитель, тьютор, ассистент) сопровождает обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором образовательной организации, контролирует мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

3.5. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением рецептур и технологических режимов, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет заместитель директора по ВВВР Стоянова Надежда Захарьевна.

4. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

4.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

4.2. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Не допускаются исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией.

4.4. Меню утверждается руководителем образовательной организации, медицинским работником и заведующим производством.

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 в соответствии с приложением N 11 СанПиНа 2.3/2.4.3590-20.

4.5. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

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

5. Обязанности и права ответственного за организацию питания

5.1. Ответственным за организацию питания в общеобразовательной организации является заместитель директора по ВВВР Стоянова Надежда Захарьевна. Ответственный за организацию питания назначается приказом директора образовательной организации.

5.2. Ответственный за организацию питания обязан:

5.2.1. Подготавливать пакет документов для организации бесплатного питания.

5.2.2. Совместно с медицинским работником осуществлять контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов.

5.2.3. Контролировать количество присутствующих в школе обучающихся.

5.2.4. Вести отчетность.

5.3. Ответственный за организацию питания вправе:

5.3.1. Проводить совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания.

5.3.2. Запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

6. Порядок предоставления бесплатного питания

6.1. Право на предоставление бесплатного двухразового питания имеют обучающиеся государственной образовательной организации с ограниченными возможностями здоровья.

6.2. Бесплатное двухразовое питание предоставляется на основании приказа о зачислении ребенка в школу.

6.3. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с Постановлением Правительства Ханты-Мансийского АО - Югры от 4 марта 2016 г. N 59-п "Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре".

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его утверждения.

7.2. Настоящее положение доводится до сведения работников персонально под роспись.

7.3. Настоящее положение принято с учётом мнения Управляющего совета школы.

7.4. Изменения в положение могут быть внесены только с учётом мнения Управляющего совета школы.