

ПРИНЯТО
на заседании педагогического совета
ГКОУ «Волгоградская школа-интернат № 5»

Протокол № 05 от «28» августа 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГКОУ «Волгоградская школа-интернат № 5»

Т. В. Калинина
Введено в действие приказом
№ 174 от «28» августа 2026 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся, воспитанников ГКОУ «Волгоградская школа-интернат № 5»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации, контроля и обеспечения качественным, безопасным и сбалансированным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в течение всего времени пребывания в школе-интернате.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

СанПиН 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Уставом школы-интерната и иными локальными нормативными актами.

1.3 Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся, воспитанников школы-интерната.

1.4 Организация питания является приоритетным направлением деятельности образовательной организации, направленным на сохранение и укрепление здоровья детей, коррекцию нарушений развития и обеспечение условий для успешного обучения и воспитания.

1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Цель — обеспечение обучающихся с ОВЗ доступным, качественным и сбалансированным питанием, максимально адаптированным к индивидуальным особенностям здоровья, способствующим полноценному физическому и нервно-психическому развитию детей.

Задачи:

- создание условий для организации питания в соответствии с медицинскими рекомендациями и индивидуальными потребностями воспитанников;
- формирование у обучающихся навыков здорового питания и культуры поведения в столовой;
- осуществление систематического контроля за качеством приготовляемой пищи, сроками хранения продуктов и санитарным состоянием пищеблока;
- обеспечение дифференцированного (щадящего, лечебного, диетического) питания для детей с различными нарушениями здоровья;
- своевременное выявление и профилактика алиментарных состояний у детей (недостаток витаминов, анемия, расстройства пищевого поведения);
- взаимодействие с родителями (законными представителями) по вопросам рациона и индивидуальных особенностей питания ребёнка;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ В ГКОУ «ВОЛГОГРАДСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 5»

3.1. Организация питания обучающихся, воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности школы-интерната.

3.2. Для организации питания обучающихся, воспитанников 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. Администрация школы-интерната обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ ГКОУ «ВОЛГОГРАДСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 5»

4.1. В ГКОУ «Волгоградская школа-интернат № 5» осуществляется пятиразовое питание обучающихся, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

4.2. Питание учащихся организуется за счет средств, выделенных из бюджета государства.

4.3. График приема пищи обучающихся, воспитанников:

	Завтрак	II Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
1 смена	8.00-8.20	10.20-10.50	13.30-14.00	16.00-16.15	18.00-18.25
2 смена	8.30-8.40	11.30-11.50	14.15-14.40	16.15-16.30	19.00-19.30

5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Директор

В компетенцию директора ГКОУ «Волгоградская школа-интернат № 5» по организации работы школьной столовой входит:

- общая ответственность за организацию питания;
- утверждение меню, графиков, положения;
- контроль целевого использования средств;
- издание приказов о назначении ответственных лиц.

5.2. Ответственный за организацию питания:

5.2.1. Ответственный за организацию питания в школе (либо дежурный администратор) обеспечивает сопровождение обучающихся, воспитанников классными руководителями, воспитателями, педагогами в помещение столовой.

5.2.2. Составляет ежедневные заявки на питание учащихся;

5.2.3. Составляет табеля на питание учащихся, контролирует их заполнение, проверяет и сдает в бухгалтерию для отчетности;

5.2.4. Осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов и ужинов, соответствие выданных блюд нормативам и т.п.;

5.2.5. Ежемесячно сдает в бухгалтерию сведения о контингенте учащихся для упорядочения списков по питанию;

5.2.6. Подводит ежемесячный итог количества питающихся учащихся;

5.3. Медицинский работник (диетсестра):

5.3.1. Проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

5.3.2. Составляет ежедневные меню-раскладки с учетом количества детей и примерного меню;

5.3.3. Осуществляет ежедневный контроль за состоянием здоровья работников пищеблока и соблюдением правил личной гигиены.

5.3.4. Принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

5.3.5. Участвует в гигиеническом воспитании персонала пищеблока, педагогов, обучающихся и их родителей.

5.4. Воспитатели и классные руководители:

сопровождение детей в столовую, помощь в организации приёма пищи; привитие гигиенических навыков (мытьё рук, использование салфеток); ведение разъяснительной работы о пользе здорового питания.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

6.1 Внутренний контроль

- Осуществляется на постоянной основе администрацией, медицинским персоналом и общешкольным родительским комитетом.

6.2. Ежедневный контроль:

- бракеражная комиссия проводит оценку качества готовой пищи (органолептическая оценка, выход блюд) с занесением записи в бракеражный журнал;

- медицинский работник проверяет соответствие меню-требования выполненному меню;

- проверяется соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблока;

- ведётся журнал здоровья сотрудников пищеблока.

6.2. Внешний контроль:

Осуществляется управлением образования, Роспотребнадзором, органами прокуратуры в соответствии с их полномочиями.

Результаты проверок оформляются актами, предписания об устранении нарушений обязательны для исполнения.