

ПРИНЯТО:
На педагогическом совете
ГКОУ «Слащевская школа-интернат»
Протокол № 1 от 26.08.2026

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом № 58 от 28.08.2026
Директор _____ Г.Г.Рябова

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат 5d3b7fb7bc76ffa64bce6b88c04856f1c2 Владелец Галина Григорьевна Рябова Действителен с 29.01.2020 по 24.04.2027	Г.Г.Рябова
--	-------------------

Положение №162 об организации питания обучающихся в ГКОУ «Слащевская школа-интернат»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся в государственном казённом общеобразовательном учреждении «Слащевская школа-интернат» (далее — Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Законом Волгоградской области от 31.12.2015 № 246-ОД «Социальный кодекс Волгоградской области» (с изменениями на 07.11.2025);
- Приказом Комитета образования и науки Волгоградской области от 11.09.2018 № 125 «Об утверждении размеров и порядка предоставления мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся» (с изменениями на 19.12.2025);
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18;
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19;
- Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- приказом Минпросвещения России от 18.07.2022 № 566 «Об утверждении Порядка организации питания обучающихся» (с учётом изменений).
- Методическими рекомендациями Минпросвещения России, направленными Письмом от 26.01.2026 № ИШ-121/04 «О направлении Методических рекомендаций».

1.3. Положение утверждается приказом директора Учреждения по согласованию с Советом Учреждения.

1.4. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с поставщиком продуктов питания (далее — Поставщик) за счёт средств бюджета.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ (с изменениями) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», на договорной основе за счёт средств бюджета.

1.7. Организация питания в Учреждении осуществляется штатными работниками Учреждения.

1.8. Учреждение имеет в своей структуре столовую и пищеблок, предназначенные для приготовления горячих блюд и организации питания обучающихся.

1.9. Целью организации питания является обеспечение обучающихся полноценным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям, санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормам безопасности.

2. Организация питания обучающихся

Работа пищеблока и столовой Учреждения организуется в соответствии с **СанПиН 2.3/2.4.4282-26** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18, и **МР 2.3.6.0233-21** «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

2.1. Организация питания обучающихся предусматривает:

- обеспечение горячим питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин — в зависимости от режима пребывания);
- соблюдение режима питания в соответствии с расписанием, утверждённым директором Учреждения;
- соответствие рационов питания утверждённому примерному меню, разработанному на основе нормативных документов и согласованному с территориальным органом Роспотребнадзора;
- ежедневное ведение бракеражного журнала готовой продукции, журнала здоровья, журнала бракеража сырья.

2.2. Питание обучающихся организуется в соответствии с примерным меню, утверждённым директором Учреждения и согласованным с Роспотребнадзором. Примерное меню разрабатывается сроком не менее чем на две недели (14 дней) и должно обеспечивать соблюдение требований к пищевой ценности и калорийности питания.

2.3. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании по медицинским показаниям, организуется соответствующее питание на основании медицинского заключения.

2.4. Учреждение обеспечивает питьевой режим обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.5. Размер и порядок предоставления мер социальной поддержки определяются действующей редакцией приказа Комитета образования и науки Волгоградской области № 125 и Социального кодекса Волгоградской области.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

3.1. Лица, поступающие на работу в 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. Медицинский персонал школы-интерната, проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал 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 школьной столовой обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- 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;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), 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).

3.5. 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.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и общеобразовательной организацией.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам образовательной организации, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой образовательной организации, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

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

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок общеобразовательной организации.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, диетсестры и кладовщика общеобразовательной организации, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

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

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.6. Школьная столовая обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Требования к приготовленной пище

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче готовых блюд посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

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

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

6.5. Готовая пища выдаётся обучающимся после проведения бракеража. Результаты бракеража готовой продукции регистрируются в бракеражном журнале с указанием времени приготовления, оценки качества блюд и подписей лиц, проводивших бракераж.

7. Порядок отбора и хранения суточных проб

7.1. В целях обеспечения безопасности питания и возможности проведения лабораторных исследований в случае возникновения пищевой отравления или инфекционного

заболевания в Учреждении организуется отбор и хранение суточных проб готовой кулинарной продукции.

7.2. Суточная проба отбирается от **каждой партии** приготовленного блюда, реализуемого в течение дня, включая блюда для обучающихся и работников Учреждения.

7.3. Порядок отбора суточных проб:

- проба отбирается из котла (противня, кастрюли) после приготовления блюда, **до начала его выдачи**;
- масса каждой пробы составляет **не менее 100 граммов**;
- для отбора проб используются чистые, продезинфицированные столовые приборы (отдельно для каждого блюда);
- проба помещается в отдельную промаркированную ёмкость с крышкой (стеклянную или пищевую пластиковую);
- на ёмкости указывается: **наименование блюда, дата и время приготовления**.

7.4. Ёмкости с суточными пробами хранятся в **специально выделенном холодильнике**, предназначенном исключительно для хранения суточных проб, при температуре **+2...+6 °С**, в течение **не менее 48 часов** с момента приготовления блюда.

7.5. По истечении срока хранения суточные пробы подлежат утилизации в порядке, установленном в Учреждении.

7.6. Отбор и хранение суточных проб фиксируются в **Журнале хранения суточных проб** с указанием:

- наименования блюда;
- даты и времени отбора пробы;
- температуры хранения;
- подписи работника, ответственного за отбор пробы.

7.7. Ответственность за своевременный отбор, правильное хранение и ведение Журнала хранения суточных проб несёт работник пищеблока, назначенный приказом директора Учреждения.

7.8. Контроль за соблюдением порядка отбора и хранения суточных проб осуществляет лицо, ответственное за питание, и медицинский работник (при наличии).

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом директора Учреждения.

8.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом директора Учреждения по согласованию с педсоветом Учреждения.

8.3. Споры, возникающие в процессе исполнения настоящего Положения, разрешаются в порядке, установленном действующим законодательством.