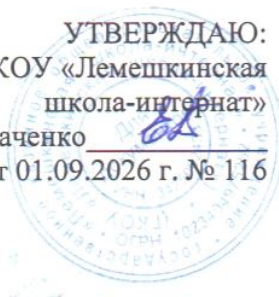


СОГЛАСОВАНО:
Протокол заседания педагогического совета
от 30.08.2026 . №1

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора ГКОУ «Лемешкинская
школа-интернат»
Е.И. Ткаченко
Приказ от 01.09.2026 г. № 116



Положение об организации питания в ГКОУ «Лемешкинская школа-интернат»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в школе-интернате, определяет основные принципы, правила и требования к его качеству, безопасности и организации.

1.2. Положение разработано в целях обеспечения обучающихся сбалансированным питанием, укрепления их здоровья, создания комфортных условий для обучения и соблюдения требований законодательства Российской Федерации, в том числе Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.3. Действие Положения распространяется на всех обучающихся школы-интерната.

2. Цели и задачи

2.1. Обеспечение обучающихся полноценным, сбалансированным и безопасным питанием, соответствующим их физиологическим потребностям.

2.2. Предупреждение инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания

2.3. Пропаганда принципов здорового питания.

3. Требования к организации питания

3.1. **Помещения и оборудование.** Для организации питания используются специально отведённые помещения (пищеблок, обеденный зал), которые соответствуют санитарно-гигиеническим нормам: количество посадочных

мест в столовой соответствует установленным нормам, технологическое оборудование в исправном состоянии, есть подсобные помещения для хранения продуктов, необходимая кухонная и столовая посуда, работоспособное вытяжное оборудование.

3.2. Приём и хранение продуктов. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность (накладные, сертификаты, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы). Не допускаются к приёму продукты с признаками недоброкачества, без сопроводительных документов или без маркировки. Соблюдаются условия и сроки хранения, в том числе для особо скоропортящихся продуктов. Для сырья и готовой продукции используется отдельное оборудование, инвентарь и посуда.

3.3. Меню. В школе-интернате разрабатывается меню. Оно утверждается руководителем организации. Меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведён в приложении № 8 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26). При формировании рациона соблюдаются требования к распределению блюд по приёмам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

3.4. Кратность питания. Для детей, проживающих круглосуточно организуется 5 раз в сутки. Для остальных обучающихся кратность определяется режимом пребывания в школе-интернате.

3.5. Горячее питание. В организованных детских коллективах исключение горячего питания из меню и его замена буфетной продукцией не допускаются. Готовые блюда должны быть реализованы не позднее чем через 2 часа после изготовления.

3.6. Лечебное и диетическое питание. Для детей, нуждающихся в таком питании по назначению лечащего врача, разрабатывается индивидуальное меню диетсестрой. Выдача рационов осуществляется под контролем ответственных лиц.

3.7. Информирование. Школа-интернат размещает в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, на официальном сайте) следующую информацию: ежедневное меню основного питания на сутки (с указанием наименования приёма пищи, блюда, массы и калорийности порции), рекомендации по организации здорового питания.

3.8. Питьевой режим. Обеспечивается свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени пребывания обучающихся.

4. Порядок организации

4.1. Режим питания (график приёмов пищи) утверждается приказом директора школы-интерната с учётом режима дня, возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест и других факторов.

4.2. Отпуск горячего питания организуется по классам (группам) в соответствии с графиком.

4.3. Для своевременной организации питания педагоги (воспитатели) подают заявку на количество питающихся на следующий день.

4.4. При организации питания может использоваться как собственный штат пищеблока, так и аутсорсинг (договор с поставщиком услуг).

5. Контроль

5.1. Для контроля за качеством поступающего сырья, готовой продукции, соблюдением технологических режимов и санитарных норм создаётся бракеражная комиссия. Её состав, полномочия и порядок работы утверждаются приказом директора. Результаты проверок фиксируются в журналах (бракеража готовой продукции, гигиенический журнал сотрудников, учёта температурного режима холодильного оборудования и др.).

5.2. Осуществляется текущий контроль за сбалансированностью рациона.

5.3. Предусматривается возможность родительского контроля за организацией питания.

6. Ответственность

6.1. Директор школы-интерната несёт ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

6.2. Ответственные лица (повар, медицинский работник, члены бракеражной комиссии) несут ответственность за соблюдение санитарных норм, качество продукции и ведение документации.

7. Заключительные положения

7.1. Положение принимается на педагогическом совете, согласовывается с родительским комитетом и утверждается приказом директора

7.2. При изменении законодательства в Положение вносятся соответствующие корректировки.