

ГБОУ ПО «Опочецкая общеобразовательная  
школа-интернат для детей, нуждающихся  
в социальной поддержке»

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора школы-интерната

В.Д.Захарова

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

Об организации питания воспитанников, в том числе детей с ОВЗ  
в ГБОУ ПО «Опочецкой общеобразовательной школе-интернате  
для детей, нуждающихся в социальной поддержке»

Введено в действие приказом  
по школе-интернату  
№ 67/0 от 05.06.2026 г.

## **1. Основные цели и задачи**

1.1. Основными целями и задачами при организации питания воспитанников, в том числе и детей с ОВЗ в Школе-интернате являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

## **2. Общие принципы организации питания воспитанников, в том числе и детей с ОВЗ**

2.1. Организация питания воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности Школы-интерната.

2.2. Для организации питания воспитанников используется пищеблок, соответствующий 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;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 14-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы,

подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества.).

3.4 Администрация Школы-интерната совместно с классными руководителями воспитателями осуществляют консультационную, организационную и разъяснительную работу с воспитанниками и родителями (законными представителями), с целью организации горячего питания воспитанников.

3.5. Режим питания в Школе-интернате определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.6. График питания воспитанников ежегодно утверждается приказом директора Школы-интерната.

3.7. Питание в Школе-интернате организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой

ценности приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы и согласовывается с ТОУ Роспотребнадзора по Псковской области в Невельском, Красногородском, Новоржевском, Опочечком, Пустошкинском, Пушкиногорском, Себежском районах

3.9. Обслуживание горячим питанием воспитанников осуществляется штатными сотрудниками Школы-интерната, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Школе-интернате осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13. Директор Школы-интерната является ответственным лицом за организацию воспитанников горячим питанием.

3.14. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер Школы-интерната.

### **3. Порядок организации питания воспитанников**

3.1. Питание воспитанников организуется за счет средств областного бюджета.

3.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором Школы-интерната, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.3. Столовая Школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы Школы-интерната.

3.4. Отпуск горячего питания воспитанников организуется в соответствии с режимом учебных занятий.

3.5. Учителя и воспитатели обеспечивают сопровождение воспитанников в помещение столовой. Сопровождающие учителя и воспитатели обеспечивают соблюдение графика посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену воспитанников перед едой.

3.6. Организация обслуживания воспитанников горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Школы-интерната. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

3.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Школе-интернате:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания воспитанникам, предварительного накрытия (сервировки) столов;

принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

### 3.9. Медицинская сестра:

- ежедневно принимает от воспитателей заявки по количеству питающихся воспитанников на следующий учебный день;
- составляет меню-требования;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

## 4. Контроль за организацией питания воспитанников

4.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе-интернате, осуществляется территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека.

4.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия Школы-интерната.

4.3. Текущий контроль организации питания воспитанников в Школе-интернате осуществляют: директор Школы-интерната, медицинская сестра, учителя, воспитатели воспитатели, члены совета родителей.