



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШКОЛА-ИНТЕРНАТ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА УЭЛЕН»**

689310, Чукотский АО, Чукотский р-н, с. Уэлен, ул. Ленина, д. 36  
Тел./факс: 95-4-48, E-mail: school\_uelen@mail.ru

Принято  
на заседании педагогического совета  
протокол №03/17-18 от 25.12.2017 года

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МБОУ «ШКОЛА-ИНТЕРНАТ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА УЭЛЕН»  
М.Б. Титаренко  
«09» января 2018г.  
приказ №01-05/1-12 от 09.01.2018г.



## **Положение**

### **об организации питания обучающихся, воспитанников МБОУ «Школа – интернат среднего общего образования с. Уэлен»**

#### 1. Общие положения:

1.1. Положение об организации питания в школе-интернате разработано на основе Законов Российской Федерации «Об образовании», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08.

#### 2. Цели и задачи

2.1 Цель: обеспечить рациональным питанием воспитанников интерната.

#### 2.2. Задачи:

- при организации питания обеспечить растущий организм детей необходимыми для его гармоничного развития и роста энергией и пищевыми веществами в правильном соответствии и достаточном количестве; обеспечить соблюдение санитарных, гигиенических основ и эстетики питания;
- соблюдать режим приема пищи; осуществлять контроль за качеством питания.

### 3. Организация питания в школе - интернате

3.1. Организация питания в школе - интернате возлагается на администрацию, медицинский персонал и службу, занимающуюся доставкой продуктов питания (зав. столовой) и непосредственным приготовлением пищи (работники пищеблока).

3.2. Питание организуется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45.

3.3. Питание осуществляется в собственной столовой школы-интерната, приготовление пищи - на пищеблоке школы-интерната.

3.4. Составление меню, контроль за организацией и качеством продуктов, поступающих с баз снабжения, качеством приготовления пищи осуществляет медицинский работник.

3.5. Перед раздачей пищи медицинский работник проводит пробу блюд, записывает в специальный бракеражный журнал, дает оценку и разрешение на выдачу.

Пробу пищи также может снимать представитель администрации школы-интерната или член специально созданной бракеражной комиссии.

3.6. Для постоянного контроля за качеством и правильностью организации питания обучающихся, воспитанников в школе-интернате обязательна следующая документация:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой суммарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- «Журнал здоровье».

3.7. Столовая работает в соответствии с режимом учреждения и обеспечивает 5- кратный прием пищи.

3.8. Питание в школе-интернате осуществляется в соответствии с нормами питания воспитанников общеобразовательных школ-интернатов (на одного человека в граммах в день).

3.9. В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: мытье полов, удаление пыли с мебели, оборудования, радиаторов

отопления, подоконников, мытье и дезинфекция раковин, унитаза, еженедельная обработка стен с применением моющих средств, очищение оконных стекол и осветительной арматуры.

Генеральная уборка проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

3.10. К работе на пищеблоке допускаются лица прошедшие медицинский осмотр и имеющие медицинскую книжку (медицинский осмотр - ежеквартально).

3.11 Приготовлением пищи занимаются повара, имеющие соответствующую квалификацию.

3.12. Для контроля за организацией питания обучающихся в школе-интернате создается комиссия, в состав которой входят: директор, один из педагогов, ответственный за питание медицинский работник, представители родительского комитета.

3.13. Комиссия:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие их меню, полноту закладки продуктов;
- соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- принимает участие в разработке графика и правил посещения воспитанниками столовой под руководством педагога.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно - эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

4. Организация воспитанников для приема пищи

4.1. Воспитанники приходят в столовую организованно в сопровождении педагога, который обеспечивает порядок и следит, чтобы все дети и в полном объеме принимали пищу, формирует культурно - гигиенические навыки, правила поведения за столом.

4.2. Воспитанники получают 5-разовое питание в учебные дни и каникулярное время.

4.3. Питание для всех обучающихся бесплатное.

#### 5. Обязанности персонала по организации питания

5.1. Все работники обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.

5.2. Работники пищеблока обязаны в целях профилактики пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний четко выполнять санитарный режим, своевременно проходить медосмотр, соблюдать технологию приготовления блюд.

5.3. Медицинский работник, ответственный за организацию питания, обязан тщательно осуществлять контроль над качеством поставляемых в учреждение продуктов и качеством готовой пищи, за соблюдением натуральных норм питания.

5.4. Администрация учреждения обязана способствовать повышению степени индустриализации школьного питания и совершенствованию технологии

#### 6. Финансирование питания в школе-интернате

6.1 Питание является одной из защищенных статей и финансируется из бюджета школы-интерната. Финансовые нормы питания определяются учредителем.