

ПРИНЯТО

Общим собранием
Протокол № 1
от «01 » сентября 2026г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
Протокол № 2
от «01 » сентября 2026г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБОУ школы-интерната
№ 5 г.о.Тольятти

О.А. Кольцова
«01 » сентября 2026г.

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Самарской области «Школа-интернат № 5 для обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья
городского округа Тольятти»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее — Положение) разработано в соответствии с:

- статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 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», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18 (далее — СанПиН 2.3/2.4.4282-26);
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов детского отдыха и оздоровления», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего и дополнительного питания обучающихся, определяет условия, организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: обучающихся, их родителей (законных представителей), работников ГБОУ школы-интерната № 5.

2. Основные цели и задачи

2.1. Обеспечение обучающихся полноценным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

2.2. Создание условий, гарантирующих качество и безопасность пищевой продукции, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

2.3. Обеспечение доступности питания для всех обучающихся, в том числе за счёт мер социальной поддержки.

2.4. Профилактика заболеваний, связанных с факторами питания.

3. Организация питания

3.1. Формы организации питания. Питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню.

3.2. Кратность приёмов пищи. Количество приёмов пищи:

два и более приёмов пищи (завтрак и обед, полдник и ужин (ночующие обучающиеся)).

3.3. Меню.

3.3.1. Меню разрабатывается на период не менее двух недель с учётом среднесуточных наборов пищевой продукции (Приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26)

3.3.2. Меню утверждается руководителем ГБОУ школы-интерната № 5.

3.3.3. Замена отдельных видов пищевой продукции и блюд допускается в соответствии с таблицей замены (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26) с учётом пищевой ценности (п. 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

3.4. Сроки реализации готовых блюд.

3.5.1. Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления. Нахождение готовых блюд на раздаче — не более 3 часов с момента изготовления. Разогрев вчерашних блюд запрещён (пп. 32, 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

3.6. Для родителей и обучающихся в доступных местах (обеденном зале, холле, на официальном сайте в сети «Интернет») размещена следующая информация (п. 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26):

- ежедневное меню основного питания на сутки с указанием наименования блюда, массы порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

4. Производственный контроль и санитарно-эпидемиологический режим

4.1. ГБОУ школа-интернат № 5 проводит производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (п. 4 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

4.2. Термометры. Для контроля температуры блюд используются термометры.

Температура горячих блюд — не ниже 65 °С, супов и горячих напитков — не ниже 75 °С. Использование ртутных термометров не допускается (пп. 48, 49, 50 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

4.3. Суточные пробы. В целях контроля качества и безопасности от каждой партии приготовленной пищи отбирается суточная проба. Отбор осуществляет ответственный работник пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся ёмкости — отдельно каждое блюдо. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки — не менее 100 г. Порционные блюда (котлеты, биточки, сырники, бутерброды) — поштучно, целиком. Хранение — не менее 48 часов при температуре от +2 до +6 °С в специально отведённом месте в холодильнике (п. 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

4.4. Мытьё посуды и подносов.

4.4.1. Мытьё столовой посуды и подносов для посетителей проводится отдельно от мытья кухонной посуды (п. 29 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

4.4.2. Подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. После каждого использования подносы обрабатываются способом, обеспечивающим их чистоту. Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы проводится мойка всех подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов, обеспечивающих дезинфекцию, или ручным способом с дезинфицирующими средствами (п. 37 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

4.4.3. В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды, столовых приборов и подносов с дезинфекцией (п. 37 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

4.5. Журналы. На пищеблоке ведутся следующие журналы (рекомендуемые образцы — Приложения № 1–5 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26):

гигиенический журнал (сотрудники) — Приложение № 1;

журнал учёта температурного режима холодильного оборудования — Приложение № 2;

журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях — Приложение № 3;

журнал бракеража готовой пищевой продукции — Приложение № 4;

4.6. Дератизация и дезинсекция. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов (п. 26 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

5. Питьевой режим

5.1. Питьевой режим организуется с использованием кипячёной питьевой воды (п. 62 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

5.2. Кулеры:

- размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей; мойка — не реже одного раза в семь дней;
- мойка с применением дезинфекционного средства — не реже одного раза в три месяца (п. 62 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

5.3. Кипячёная вода (при использовании этого способа):

- кипятить не менее 5 минут;
- охлаждать до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где вода кипятилась;
- смену воды проводить не реже чем через 3 часа с фиксацией времени смены в графике (п. 62 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

5.4. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый обучающийся должен быть обеспечен бутилированной питьевой (негазированной) водой, дневной запас которой составляет не менее 1,5 литра на одного ребёнка (п. 62 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

5.5. Розлив соков, напитков и питьевой воды не допускается. Соки, напитки и питьевая вода реализуются в потребительской упаковке промышленного изготовления (п. 61 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

6. Родительский контроль за организацией питания осуществляется в порядке, установленном отдельным локальным актом с учётом требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26.