

**Федеральное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Ишимбайское специальное учебно-  
воспитательное учреждение закрытого типа»**

Приложение № 1

Утверждено  
приказом Ишимбайского СУВУ  
от 30 декабря 2018 г. № 129

Принято педсоветом  
(Протокол № 3 от 23 декабря 2020 г.)

**Положение  
об организации питания обучающихся**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях организации бесплатного питания обучающихся Ишимбайского СУВУ (далее - Учреждение) за счет средств федерального бюджета на основании приказа Приказ Минпросвещения России от 13.11.2018 № 203 «Об утверждении норм и порядка обеспечения за счет средств федерального бюджета бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви и мягким инвентарем несовершеннолетних и лиц, достигших возраста восемнадцати лет, находящихся в федеральных учреждениях системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних».

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Уставом Учреждения, Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.3. Режим питания в Учреждении определяется действующими санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Руководство Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

1.4. Настоящее Положение действует до утверждения нового положения.

1.5. Все изменения и дополнения к настоящему Положению должны быть утверждены приказом руководителя Учреждения.

1.6. Настоящее Положение обязательно для соблюдения всеми сотрудниками Учреждения. Контроль за соблюдением настоящего Положения возлагается на ответственное лицо, определяемое приказом руководителя Учреждения.

## **II. Порядок организации питания**

2.1. Обучающиеся обеспечиваются бесплатным питанием с момента прибытия в Учреждение и до завершения пребывания в Учреждении.

2.2. Учреждение создает следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрен обеденный зал для приема пищи, снабженный соответствующей мебелью;

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием и инвентарем;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств, и т.д.).

2.3. Питание обучающихся осуществляется в специально оборудованном помещении – обеденном зале столовой Учреждения. Обучающиеся приходят в столовую в соответствии с графиком приема пищи в сопровождении педагогических работников и сотрудников службы режима.

2.4. Режим питания в Учреждении определяется санитарными правилами, в соответствии с которыми в Учреждении организуется пятиразовое горячее питание для обучающихся: завтрак; обед; полдник; ужин; второй ужин.

Контроль качества поступающих продуктов, наличие сертификатов, соответствующих заключений, за хранение и выдачу продуктов со склада осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом директора Учреждения.

2.5. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

2.6. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем Учреждения.

2.7. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем Учреждения.

2.8. Питание осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 - 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Замена горячего питания буфетной продукцией не допускается.

2.9. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

2.10. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2.11. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных

изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности. Замену пищевой продукции необходимо согласовать с директором Учреждения.

2.12. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.13. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

2.14. Обслуживание горячим питанием обучающихся в Учреждении осуществляет организация, индивидуальный предприниматель, специализирующиеся на работе по организации горячего питания в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.15. На организацию горячего питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Учреждением, являющимся государственным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.16. Штатные сотрудники специализированной организации или индивидуального предпринимателя должны иметь соответствующую профессиональную квалификацию, пройти предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

2.17. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарным требованиям.

### **III. Контроль за организацией питания в Учреждении**

3.1. Для проверки качества поступающих для горячего питания продуктов, готовых блюд создается бракеражная комиссия, состав которой

утверждается приказом директора Учреждения, а полномочия предусмотрены соответствующим положением.

3.2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

3.3. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником специализированной организации (индивидуального предпринимателя), осуществляющей организацию горячего питания, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

#### **4. Заключительные положения**

4.1. Настоящее Положение является обязательным к исполнению всеми лицами, ответственными за питание обучающихся в Учреждении.