

**УТВЕРЖДАЮ:**

ВРИО директора  
КОУ «Урайская школа для обучающихся с  
ограниченными возможностями здоровья»

А.А.Еганова



20 19 г.

Приказ № 872 от 12.12.2019 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания казенного образовательного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Урайская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»**

**1. Общие положения**

Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся КОУ «Урайская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (далее - Школа).

1.1. Питание обучающихся осуществляется в соответствии в Федеральным законом «Об образовании», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях их начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08), Постановлением Правительства Ханты-Мансийского автономного округа - Юры от 04.03.2016 г. № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся, в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре» (с изменениями и дополнениями), Гигиеническими требованиями к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул (СанПиН 2.4.4. 2599-10), Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (СанПиН 2.4.2.3286-15), Уставом Школы, настоящим положением и иными законодательными и нормативными актами Российской Федерации и Ханты-Мансийского автономного округа - Югры.

1.2. Школа самостоятельно организует питание обучающихся на базе школьной столовой

1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

1.4. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в школе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.

Примерные двухнедельные рационы питания, разрабатываются школой самостоятельно, утверждаются директором Школы (или лицом его замещающим) согласовываются с Роспотребнадзором.

1.5. На основе примерных двухнедельных рационов питания с учетом товарного обеспечения, местных и иных особенностей составляются дневные рационы питания, которые утверждаются директором Школы (или лицом его замещающим) шеф-поваром.

1.6. Составление рационов питания осуществляется в соответствии с рекомендуемыми Министерством здравоохранения нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения, а также нормативными и технологическими документами.

**2. Порядок предоставления питания обучающимся.**

2.1. В Школе обучающимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки по утвержденным учебным планам.

2.2. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств регионального бюджета

2.3. Обучающимся 1-9 классов предоставляется двухразовое горячее питание (завтрак и обед) за счет средств регионального бюджета.

2.4. При организации питания столовая Школы является его структурным подразделением и функционирует за счет целевых средств регионального бюджета.

2.5. При неблагоприятной эпидемической ситуации в Школе по письменному решению Роспотребнадзора проводится отбор суточных проб.

2.6. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня и расписанием учебных занятий в соответствии с рекомендуемыми Министерством здравоохранения интервалами между их приемами. В режиме учебного дня на завтрак и отдых предусматривается одна перемена продолжительностью 20 минут и две перемены по 15 минут.

2.7. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам (группам) в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым руководителем общеобразовательной организации по согласованию с шеф-поваром Школы.

### **3. Организация поставок продуктов питания в школьную столовую.**

3.1. Организация поставок пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в школьную столовую осуществляются субъектами предпринимательской деятельности на конкурсной основе или на основании заключенных Контрактов (договоров) с единственным поставщиком.

3.2. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в школьную столовую осуществляются поставщиками, определяемыми конкурсом на основе котировочных заявок.

3.3. Закупка продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

3.4. Продукты питания, поставляемые субъектами предпринимательской деятельности в школьную столовую должны иметь сертификаты соответствия, подтверждающие их качество и безопасность.

3.5. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в школьную столовую осуществляются поставщиками, в устанавливаемом ими порядке на конкурсной основе или на основании заключенных договоров с единственным поставщиком.

### **4. Контроль за организацией питания**

4.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой школьной столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

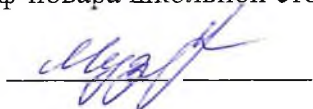
4.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора Школы (или лицом его замещающим). По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

4.3. Медицинский работник, закрепленный за Школой на основании Соглашения о взаимодействии с городской клинической больницей, осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в школьной столовой, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.

4.4. Постоянный контроль над работой школьной столовой осуществляется комиссией школы по питанию. Результаты проверок оформляются справками и приказом директора (или лицом его замещающим).

4.5. Ответственность за организацию питания обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы (лицо его замещающее), шеф-повара школьной столовой, главного бухгалтера.

Согласовано : юристконсульт



О.А. Музолевская