

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Астраханской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными
возможностями здоровья «Общеобразовательная школа-интернат № 5»**

ИНН 3015035795, ОГРН 1023000860981, Адрес: 414000, г. Астрахань, Набережная 1 Мая 53, 69, тел.: 51-03-25, факс: 51-58-89
e-mail: gko5@yandex.ru

29.08.2025

№ 60

Об утверждении Положения
об организации питания

Во исполнение требований федеральных законов от 29.12.2012 № 273 ФЗ; от 2003.1999 № 52 –ФЗ; Постановления правительства РФ от 20.06. 2020 № 900; СанПин 2.4.5.2409-08 и Устава ГКОУ АО «ОШИ №5»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся, воспитанников ГКОУ АО «ОШИ №5».
2. Заместителю директора по ВР Бaeвой А.В. ознакомить классных руководителей и воспитателей с режимом приема пищи обучающихся.
3. Делопроизводителю Давыдовой Н.Б. ознакомить с приказом и положением участников процесса организации питания.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора ГКОУ АО «ОШИ №5»



И.О. Уткин

Рассмотрено и рекомендовано
к утверждению на педагогиче-
ском совете

Протокол № 1
от 29.08.2025 г.

Утверждено.

И.о. директора ГКОУ АО «ОШИ №5»
И.О. Уткин
(приказ № 60 от 29.08.2025г.)

Положение

об организации питания обучающихся в государственном казенном
общеобразовательном учреждении Астраханской области для обучающихся,
воспитанников с ограниченными возможностями здоровья
«Общеобразовательная школа-интернат №5»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в госу-
дарственном казенном общеобразовательном учреждении Астраханской обла-
сти для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоро-
вья «Общеобразовательная школа-интернат №5» (далее — ГКОУ АО «ОШИ
№5») разработано на основании:

- Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Рос-
сийской Федерации»;
- Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразова-
тельных организаций (МР 2.4.0179-20);
- Постановления №2 от 28.01.2021 «Об утверждении санитарных правил
и норм СанПиН 1.2.3685- 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспе-
чению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обита-
ния»;
- Постановления №28 от 28.09.2020 «Об утверждении санитарных правил
СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям
воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановления №16 от 30.06.2020 «Об утверждении санитарно - эпиле-
миологических правил СП 3.1/2.4. 3598 – 20»;
- Постановления №32 от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно - эпи-
демиологических правил и норм Сан ПиН 2.3./2.4.3590-20;
- 594-П «О Порядке обеспечения питанием обучающихся за счет средств
бюджета Астраханской области либо возмещения его стоимости»
- Устава ГКОУ АО «ОШИ №5».

1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся в ГКОУ
АО «ОШИ №5» устанавливает порядок организации рационального питания
обучающихся в ГКОУ АО «ОШИ №5», определяет основные организационные
принципы, правила и требования к организации питания детей, регулирует от-

ношения между администрацией ГКОУ АО «ОШИ №5» и родителями (законными представителями).

1.3. Настоящее Положение разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного горячего питания в ГКОУ АО «ОШИ №5», социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.4. Основными задачами при организации питания в ГКОУ АО «ОШИ №5» являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Настоящее Положение определяет:

общие принципы организации питания обучающихся;

порядок организации питания в ГКОУ АО «ОШИ №5»;

порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся ГКОУ АО «ОШИ №5», родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников ГКОУ АО «ОШИ №5».

1.7. Положение об организации питания в ГКОУ АО «ОШИ №5» регламентирует контроль организации питания администрацией, лица, ответственного за организацию питания, а также устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

2. Основные цели и задачи организации питания в школе

2.1. Обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

2.6. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

2.7. Использование бюджетных и федеральных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Общие принципы организации питания в школе

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ГКОУ АО «ОШИ №5».

3.2. Администрация ГКОУ АО «ОШИ №5» осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на льготной основе.

3.3. Администрация ГКОУ АО «ОШИ №5» обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.4. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5 - 4 часов.

3.5. Для обучающихся ГКОУ АО «ОШИ №5», предусматривается организация трехразового горячего питания.

3.6. К поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в ГКОУ АО «ОШИ №5» допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании общеобразовательных организаций.

3.7. Питание в ГКОУ АО «ОШИ №5» организовано на основе примерного 10-дневного и 14-дневного меню.

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.9. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых ГКОУ АО «ОШИ №5», 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ГКОУ АО «ОШИ №5», осуществляется органами Роспотребнадзора и ГКОУ АО «ОШИ №5».

3.10. Руководство организацией питания обучающихся в ГКОУ АО «ОШИ №5» осуществляет Комиссия по питанию, действующая на основании настоящего Положения.

3.11. Организацию питания осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом директора ГКОУ АО «ОШИ №5» из числа педагогических работников на текущий учебный год.

3.12. Ответственность за организацию питания несет директор.

4. Порядок организации питания

4.1. Питание обучающихся осуществляется на основании утвержденного 10-дневного и 14-дневного меню, которое согласовывается директором ГКОУ АО «ОШИ №5».

4.2. При разработке меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в ГКОУ АО «ОШИ №5», возрастная категория, состояние здоровья обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

4.3. Фактическое меню (утверждается директором ГКОУ АО «ОШИ №5» в ежедневном режиме) должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

4.4. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы ГКОУ АО «ОШИ №5».

4.5. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания ГКОУ АО «ОШИ №5», столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором ГКОУ АО «ОШИ №5».

4.6. Режим предоставления питания обучающимся утверждается директором ГКОУ АО «ОШИ №5» и размещается на информационном стенде для ознакомления обучающимся и родителям (законным представителям).

4.7. Организация питания школьников продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 – 2 недель), запрещена.

4.8. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки и количество обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанные цифры медицинскому работнику (диетсестре) для расчета количества продуктов, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков, обедов и полдников по классам; осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

4.9. Классные руководители ГКОУ АО «ОШИ №5»:

- ежедневно представляют медицинскому работнику (диетсестре) заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потреб-