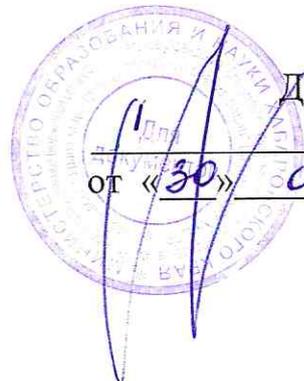


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «СПЕЦИАЛЬНОЕ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ХАБАРОВСКИЙ КРАЕВОЙ ЦЕНТР ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ»

Утверждено  
Директор Центра  
А.Г. Петрынин  
от «30» 08 . 2025 года



## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания для обучающихся в краевом  
государственном бюджетном общеобразовательном учреждении  
«Специальное учебно-воспитательное учреждение  
«Хабаровский краевой центр педагогической реабилитации»

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным Законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным Законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным Законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановлением Правительства Хабаровского края № 283-пр от 20.07.2017 г. «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся из малоимущих и (или) многодетных семей в краевых государственных образовательных организациях, а так же обучающихся в краевых государственных общеобразовательных организациях - центрах психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи».
- Уставом краевого государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Специальное учебно-

воспитательное учреждение «Хабаровский центр педагогической, реабилитации» от 27.05.2025 № 554.

- Постановлением Правительства Хабаровского края №144-пр от 08.04.2020г. «О внесении изменений в отдельные постановления Правительства Хабаровского края».

1.2. Положение об организации питания обучающихся в краевом государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «Специальное учебно-воспитательное учреждение «Хабаровский краевой центр педагогической реабилитации» (далее Центр) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся.

1.3. Настоящее положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- правила и требования к организации питания обучающихся;
- регулирует отношения между администрацией Центра и родителями (законными представителями) обучающихся.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Центре.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Центра по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором Центра.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## **2. Основные цели и задачи:**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Центре является:

- 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- социальная поддержка детей инвалидов и обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **3. Общие принципы организации питания учащихся.**

3.1. Организация питания обучающихся является обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции

(накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация Центра совместно с педагогами осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.5. Администрация Центра 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) учащихся.

3.6. Питание в Центре организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного циклического меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором Центра.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школьной столовой.

3.9. На поставку и организацию питания заключается контракт с поставщиками, которые должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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 организации питания, контроль

качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Центре, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Ответственность за организацию питания в Центре несет директор.

3.13. Приказом директора Центра из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

#### **4. Порядок организации питания учащихся в Центре.**

4.1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются трехразовым бесплатным питанием: завтраками, обедами, полдниками. Находящиеся на круглосуточном пребывании в интернате при Центре пятиразовым бесплатным питанием: завтраками, обедами, полдниками, ужинами, вторыми ужинами (СанПин 2.4.5.2409-08 п.6.8) за счёт краевого бюджета.

4.2. Ежедневное меню рационов питания, утверждённое директором Центра, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы Центра по шестидневной учебной недели. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.4. Режим питания обучающихся утверждается ежегодно. Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы Центра в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.5. Педагог, воспитатель, мастер производственного обучения перед посещением столовой, по звонку, организованно выводит обучающихся в столовую и находится с классом, группой до окончания приёма пищи. Дежурный службы режима обеспечивает контроль за дисциплиной в столовой. Сопровождающие педагоги, воспитатели, мастера производственного обучения обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, контролируют личную гигиену перед приемом пищи, содействуют работникам столовой в организации питания, препятствуют вынесу пищевых продуктов обучающимися из помещения столовой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порции и качеству питания решаются работниками столовой, педагогами и дежурным администратором.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Для своевременной и качественной организации питания дежурный по режиму совместно с педагогами обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую до 15.00 дня, предшествующего дню оказания заявленных услуг. При изменениях заявки на дату получения питания откорректировать на первом уроке смены.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, заведующей столовой и педагога. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Центра. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4.9. Ответственный за организацию питания в Центре проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню. Контролирует получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания. Предоставляет полную отчетность по питанию обучающихся.

## **5. Контроль организации питания.**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Центре, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал Центра, ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии по организации питания в Центре.

5.3. Состав комиссии по организации питания в центре утверждается директором Центра в начале каждого учебного года.

5.4. Для организации отчетности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале.

5.5. Классные руководители, служба режима обязаны сдавать ежемесячный отчет по питанию класса ответственному за организацию питания в центре по предложенной форме, утверждённой директором Центра не позднее последнего учебного дня месяца.

5.6. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчётах несут классные руководители.

5.7. Заместитель директора по воспитательной работе контролирует работу воспитателей по пропаганде и организации здорового питания обучающихся.

5.8. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в Центре.