

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СПОРТИВНАЯ ШКОЛА ОЛИМПЕЙСКОГО РЕЗЕРВА ПО
СПОРТИВНОЙ ГИМНАСТИКЕ ЛАРИСЫ ЛАТЫНИНОЙ»**

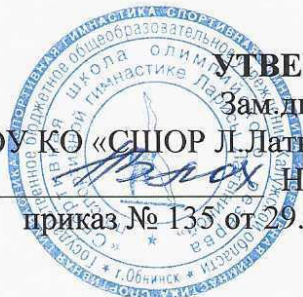


249038, Калужская область, г. Обнинск, Самсоновский проезд, 8-а, тел/факс (48439) 22-0-53,
mail: llatynina@list.ru. тел. 8(48439) 22-0-33, 8(910) 914-76-97, ИНН 4025077436, КПП 402501001

СОГЛАСОВАНО

на Заседании Совета школы
протокол № 1 от 29.08.2025 г

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
ГБОУ КО «СШОР Л. Латыниной»
Н.Н.Влох
приказ № 135 от 29.08.2025 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ
ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ И ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА В
ГБОУ КО «СШОР Л. ЛАТЫНИНОЙ»**

г. Обнинск, 2025 г.

1. Общее положение

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся общеобразовательной школы и воспитанников подразделения для ведущих спортсменов Калужской области с круглосуточным пребыванием детей в ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной» (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания и регулирует отношения между администрацией и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания и питьевого режима обучающихся и воспитанников, и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной и спортивной деятельности.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом «Об образовании в РФ» ФЗ-273 от 29.12.2020;
- Уставом ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и воспитанников.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность по вопросам питания, принимается и утверждается приказом директора ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной»

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

2. Основные цели и задачи

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся и воспитанников подразделения являются:

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

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся и воспитанников является отдельным направлением деятельности ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной».

3.2. Для организации питания обучающихся и воспитанников используется пищеблок, соответствующий 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;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета пищевых отходов;
- копии примерного 28-дневного меню;
- ежедневное меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества).

3.4. Администрация ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной» совместно с классными руководителями и воспитателями осуществляет консультационную, организационную и разъяснительную работу с обучающимися и воспитанниками, родителями (законными представителями), с целью организации горячего питания.

3.5. Режим питания в определяется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.6. График питания обучающихся и воспитанников ежегодно утверждается приказом директора Школы-интерната.

3.7. Питание в ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной» организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 28-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиНу 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной» и СэС .

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся и воспитанников осуществляется штатными сотрудниками ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной», имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в

установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников, должны соответствовать СанПин 2.4.5.2409-08.

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной», 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной», осуществляется органами Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Калужской области.

3.12. Директор ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной» является ответственным лицом за обеспечение обучающихся и воспитанников горячим питанием.

3.13. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет заместитель директора (по финансовым, экономическим и кадровым вопросам).

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Питание обучающихся и воспитанников организуется в соответствии с Региональными программами.

4.2. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной» осуществляет производственную деятельность в режиме 12-ти часового рабочего, 5-дневной рабочей недели для обучающихся школы и 7-дневной – для воспитанников круглосуточного пребывания, 5-дневной рабочей недели для воспитанников дошкольного отделения.

4.4. Отпуск горячего питания организуется в соответствии с режимом учебных занятий, тренировок и утвержденным графиком питания.

4.5. Режим питания устанавливается приказом директора ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной», в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

4.6. Педагоги обеспечивают сопровождение обучающихся и воспитанников в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, воспитатели обеспечивают соблюдение графика посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.7. Заведующий производством ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной» :

- ежедневно принимает от воспитателей и классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся и воспитанников на следующий учебный день;
- ежемесячно представляет таблицу учета посещаемости обучающихся в бухгалтерию.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой

продукции, осуществляется Управлением Федеральной службы по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека по Калужской области.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет заместитель директора (по финансовым, экономическим и кадровым вопросам).

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся и воспитанников осуществляет: начальник производственного отдела ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной». медицинская сестра, классные руководители, воспитатели.

5.4. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной». Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

6. Классные руководители и заведующий отделения подразделения для ведущих спортсменов Калужской области с круглосуточным пребыванием детей:

- ежедневно представляют в столовую заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при

директоре предложения по улучшению горячего питания.

7. Предоставление питьевой воды

7.1. В ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной» предусматривается централизованное обеспечение обучающихся и воспитанников питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

7.2. Воспитанники и обучающиеся обеспечиваются бутилированной водой в необходимом объеме.

8. Меры по улучшению организации питания

В целях совершенствования организации питания обучающихся и воспитанников администрация ГБОУ КО «СШОР Л.Латыниной» совместно с классными руководителями и заведующим отделением подразделения для ведущих спортсменов Калужской области с круглосуточным пребыванием детей:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных и спортивных мероприятий;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета.