

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Мариупольская специальная школа-интернат № 37»

ПРИНЯТО
решением педагогического совета
Протокол от «30» августа 2024 г. № 1



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГКОУ МСПИ № 37

Т.П. Рудас

«30» августа 2024 г.

Положение
об организации питания обучающихся
в образовательной организации

2024-2025 учебный год

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) разработано на основании действующего законодательства Донецкой Народной Республики, Устава школы-интерната, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН, с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся.

1.2. При организации питания обучающихся школы-интерната реализуются следующие задачи:

1.2.1 соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся школы-интерната;

1.2.2 сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам с учётом норм возрастных потребностей в белках, жирах, углеводах и калорийности;

1.2.3 оптимальный режим питания;

1.2.4 обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качества и сохранения исходной пищевой ценности;

1.2.5 учет индивидуальных особенностей обучающихся школы-интерната (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

1.2.6 обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

1.2.7 соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся учреждения, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН.

1.3. Под организацией питания обучающихся школы-интерната понимается обеспечение в соответствии с режимом работы школы-интерната по графику, утвержденному директором учреждения (согласно расписанию учебных занятий):

1.3.1 проживающих обучающихся пятиразовым бесплатным питанием;

1.4. Под пятиразовым, двухразовым и одноразовым бесплатным питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в школьной столовой в соответствии с примерным 10-дневным меню, согласованным с СЭС г. Мариуполя.

1.5. Данное Положение предназначено для лиц, ответственных за организацию питания обучающихся школы-интерната.

2. ОБЩИЕ ПОДХОДЫ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1. Питание в школе-интернате организовано за счет средств регионального бюджета с учетом средств бюджета на осуществление финансирования горячего питания (обеда) обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего образования государственных общеобразовательных организаций по нормам, установленным СанПиН.

2.2. Организация питания в школе-интернате осуществляется силами общеобразовательного учреждения — специально закрепленным штатом.

2.3. Организация доставки продуктов питания в столовую осуществляется на договорной основе поставщиками, имеющими правоустанавливающие документы.

2.4. Питание обучающихся организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования» (Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения СанПиН), СанПиН;

- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений,

- иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в общеобразовательных учреждениях.

2.5. Ответственными за организацию питания обучающихся являются директор, диет медсестра.

2.6. Школа-интернат осуществляет внутренний контроль организации питания обучающихся, воспитанников:

- включает в годовой план учреждения и в план контроля вопросы организации питания,

- проводит мониторинг организации питания.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПИТАНИЯ

3.1. В соответствии с СанПиН питание осуществляется с учетом установленных норм по обеспечению интернированных детей питанием в расчете на 1 день на 1 ребенка по возрастным группам.

3.2. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически

обоснованный режим питания, врач (диетсестра) разрабатывает рацион питания.

3.3. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток.

3.4. На основании сформированного рациона питания медицинскими работниками ежедневно составляется меню-требование по форме, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин).

3.5. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составлено 10-дневное меню, согласованное с СЭС г. Мариуполя.

3.6. При круглосуточном пребывании предусмотрен пятикратный прием пищи.

3.7. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

3.8. Фактический рацион питания соответствует утвержденному 10-дневному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

3.9. Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, утвержденное директором, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.10. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в школе-интернате осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Донецкой Народной Республики.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ

4.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

4.2. В учреждении питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой закреплены определенные обеденные столы.

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

4.4. Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурными детьми под руководством дежурного преподавателя.

4.5. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

4.6. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ И ТЕХНОЛОГИИ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

5.1. В организациях питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции выполняются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований санитарных правил.

5.2. При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, используются приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

5.3. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением.

5.4. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

5.5. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

5.6. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

5.7. Обязательно соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

6. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ РАБОТНИКАМИ ШКОЛЫ-ИНТЕРНАТА, ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ

6.1 Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

6.2. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

6.3. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований.

7. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И НОРМАТИВОВ

7.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

7.2. Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Перед приемом пищи в обязательном порядке медицинскими работниками производится снятие проб.

7.3. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к

продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

7.4. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

7.5. В конце каждой недели или один раз в 14 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 14 дней).

7.6. Продукты питания, поступающие на склад, проверяются заведующим складом в отношении соответствия их ассортименту, количеству веса, качеству, указанным в сопроводительном документе.

В случае сомнения в доброкачественности продуктов питания их приемка производится с обязательным участием медицинского работника.

Недоброкачественные продукты возвращаются Поставщику.

7.7. Отпуск продуктов со склада производится через шеф-повара на основании меню-требования.

7.8. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии медсестры. Периодически (внезапно) закладка продуктов питания в котел контролируется администрацией и представителем профсоюзной организации. Перед закладкой в котел продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада.

8. КОНТРОЛЬ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОСНОВНОГО (ГОРЯЧЕГО) ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ ШКОЛЫ-ИНТЕРНАТА

8.1. Закупка продуктов питания школой-интернатом, осуществляется самостоятельно, при наличии у поставщиков:

- санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов;
- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, воспитанников в столовую за счет средств поставщиков.

8.2. Основными условиями при организации питания в общеобразовательном учреждении являются:

- организация горячего питания для обучающихся, воспитанников
- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие собственной производственной базы для приготовления продукции, в т.ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря,

производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);

- готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования, согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;

- наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на производственно—технологическом и холодильном оборудовании;

- обеспечение чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых;

- организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала общеобразовательного учреждения — в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);

8.3. Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся, воспитанников в школе-интернате со стороны учащихся, родителей (законных представителей) и педагогов.