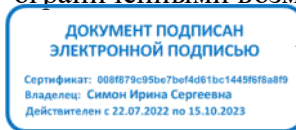


«Утверждаю»
Директор МБОУ «Северская школа-
интернат для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья»»



И.С. Симон
Приказ от 08.02.2023г.
№ 31/О

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Северская школа - интернат
для обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся МБОУ «Северская школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» устанавливает порядок организации питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными правовыми документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Законом Томской области от 09.12.2013 № 214- ОЗ;

- Законом Томской области от 12 августа 2013 г. N 149-ОЗ "Об образовании в Томской области";

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций", утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.;

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников образовательного процесса, а также на родителей (законных представителей) обучающихся.

1.4. Питание воспитанников школы-интерната должно полностью обеспечивать растущий организм энергией и основными пищевыми веществами. Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность по вопросам питания, утверждается приказом директора, размещается на официальном сайте школы, доводится до родителей обучающихся (законных представителей) классными руководителями на родительских собраниях.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основной целью организации питания в школе-интернате является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания.

2.1. Основными задачами при организации питания в МБОУ «Северская школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» 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 для приготовления блюд;

- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

3. УСТРОЙСТВО ПИЩЕБЛОКА

3.1. Пищеблок, его оборудование, инвентарь, обработка сырья, приготовление пищи, а также личная гигиена персонала должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

3.2. Все помещения пищеблока имеют соответствующий набор технологического оборудования.

3.4. Для хранения скоропортящихся продуктов пищеблок имеет холодильные установки, холодильники, оснащённые термометрами. В холодильных камерах предусмотрена возможность раздельного хранения таких продуктов, как мясо, рыба, молоко, молочные продукты.

3.5. Помещение кухни оборудовано специальными разделочными столами.

3.8. Для мытья кухонной посуды пищеблок оборудован специальными ваннами из нержавеющей стали и посудомоечной машиной.

3.9. Помещения пищеблока должны всегда содержаться в чистоте.

4. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

4.1. Пищевые продукты, поступающие в школу-интернат, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет заведующий производством и медицинский работник, и делается запись в специальном журнале.

4.2. Хранение продуктов питания должно находиться под строгим контролем заведующей производством и медицинским работником, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

4.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

4.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.2. Хранение продуктов организовано в помещениях либо в таре поставщика (ящики, коробки, бидоны), либо в маркированной производственной таре.

4.3. Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с температурными режимами, установленными для конкретных видов продукции.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО ПРОЦЕССА

5.1. Персонал пищеблока укомплектован в соответствии со штатным расписанием МБОУ «Северская школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

5.2. Заведующий производством разрабатывает сезонное меню, производит его корректировку по мере необходимости, согласовывает в установленном порядке, согласно действующим санитарным правилам.

5.3. Заведующий производством разрабатывает технологические карты на основании утвержденного меню, при необходимости производить корректировку технологических карт в течение года.

5.4. На основании примерного десятидневного меню, ежедневно заведующим производством составляется ежедневное меню, которое размещается в зале столовой и на информационном стенде при входе в школу, а также на официальном сайте школы.

При отсутствии какого-либо продукта в целях сохранения пищевой и биологической ценности рациона производится его замена, в соответствии с действующими санитарными правилами.

5.5. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

5.6. Ответственность по учету и списанию скоропортящихся продуктов возложена на заведующего производством

5.7. Медработник контролирует выход (вес) кулинарных изделий, для чего взвешивается 5-10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порционных продуктов (сливочное масло, сыр) контролируется взвешиванием всех порций, отпускаемых на класс.

Все порции должны соответствовать выходу блюда, указанному в ежедневном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.8. Режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и режимом дня пребывания обучающихся.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

6.1. Контроль организации питания в школе-интернате осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по бракеражу готовой продукции, комиссия по родительскому контролю.

6.1. Ежедневный контроль за организацией питания в МБОУ «Северская школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» осуществляют медицинские работники и члены бракеражной комиссии.

6.2. Директор школы-интерната несёт ответственность за правильную организацию питания детей, контролирует своевременное обеспечение необходимого количества продуктов, использование денежных средств на питание.

6.3. Заведующий производством осуществляет контроль за доставкой продуктов, за соблюдением правил хранения и использования, постановкой работы на пищеблоке, правильностью составления меню-раскладок, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

6.4. Медработники проводят:

- проверку качества поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации,
- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи),
- бракераж готовой продукции (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале,
- осуществление С-витаминизации третьих блюд и напитков,
- контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы,
- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды,
- контроль за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Здоровье»,
- осмотр сотрудников пищеблока и детей, дежурных по столовой, на наличие гнойничковых заболеваний и порезов,
- каждые 10 дней проводят контроль за выполнением утверждённых норм продуктов питания для проведения анализа меню,
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

6.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии утверждается приказом директора школы - интерната. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

6.6. В соответствии с Методическими рекомендациями Роспотребнадзора МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» в школе-интернате функционирует Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся с участием родителей/законных представителей (см. «Полжение об общественной комиссии по контролю за

организацией и качеством питания обучающихся с участием родителей/законных представителей»).

7. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ

7.1. Ежедневно медицинская сестра составляет список присутствующих детей на следующий день. Меню на следующий день составляется на основании списков присутствующих детей, которые составляются ежедневно, с 9.00 до 10.00 утра.

7.2. В случае снижения численности детей, если закладка или заказ продуктов для приготовления пищи уже произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

7.3. С последующим приемом пищи дети, отсутствующие в школе-интернате, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

7.4. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей, необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.

7.5. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

7.6. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

8. ПРАВИЛА ПРИЁМА ПИЩИ ВОСПИТАННИКАМИ В СТОЛОВОЙ

8.1. При приёме пищи, текущий контроль могут осуществлять:

- дежурный администратор и/или медицинский работник (согласно графику работы),

8.2. Учитель, воспитатель сопровождает обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с утверждённым графиком питания, контролирует мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи, следить, чтобы всё, что положено, воспитанниками съедалось, а не шло в отходы (с учетом индивидуальных особенностей детей).

8.3. Обучающиеся покидают столовую после того, как весь класс/группа поест и все уберут за собой посуду со стола.

8.4. После этого учитель, воспитатель предлагает всем аккуратно поднять лавки, построиться, и разрешает воспитанникам выйти из столовой.

8.5. Категорически запрещается воспитанникам самостоятельно выходить из столовой или входить в столовую вне класса (группы).

8.6. Мытьё рук перед впуском в столовую осуществляется в классах (начальная школа), умывальной комнате перед каждым приемом пищи.

9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ

9.1. Директор школы-интерната создает условия для качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе-интернате.

9.2. Распределение обязанностей по организации питания в образовательной организации отражаются в должностных инструкциях.