

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Углегорская специальная школа-интернат № 6»**

ПРИНЯТО
на заседании педагогического совета
ГБОУ «Углегорская СШИ № 6»
Протокол от 30.08.2023 г. № 4

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГБОУ «Углегорская СШИ № 6»
И.Н. Шетеля
Принято от 30.08.2023 № 134



**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
ГБОУ «Углегорская специальная школа-интернат № 6»**

I. Общие положения

- 1.1. Положение разработано в соответствии с
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
 - Уставом школы.
- 1.2. Положение о порядке организации питания (далее - "Положение») устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы-интерната и родителями (законными представителями).
- 1.3. Положение разработано в целях организации питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся ГБОУ «Углегорская СШИ № 6».

II. Основные цели и задачи

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся 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) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
 - модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных

норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

III. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ГБОУ «Углегорская СШИ № 6».

3.2. Организация рационального питания предусматривает 6-кратный прием пищи (завтрак, II завтрак, обед, полдник, ужин, II ужин).

3.3. Для организации питания обучающихся 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 подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил Российской Федерации.

3.4. Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов.

3.5. В школе-интернате имеется перспективное 14-дневное меню, отработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах.

3.6. Перспективное меню разрабатывается медицинской сестрой по питанию.

3.7. На основании примерного меню ежедневно медицинской сестрой по питанию, шеф-поваром и кладовщиком составляется меню и утверждается руководителем учреждения.

3.8. При отсутствии какого-либо продукта в целях сохранения пищевой и биологической ценности рациона допускается его замена.

3.10. 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.

3.11. Пищевые продукты, поступающие в учреждение, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале.

3.12. Мясо всех видов сельскохозяйственных животных принимается только с клеймом и ветеринарным свидетельством, а сельскохозяйственная птица и яйца с ветеринарными свидетельствами.

3.13. Хранение продуктов организуется в кладовых помещениях либо в таре поставщика, либо в маркированной производственной таре.

3.14. Обработка сырых и готовых продуктов проводится отдельно в специально оборудованных цехах, используется инвентарь с соответствующей маркировкой.

3.15. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

- не использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;
- не изготавливать простоквашу, блинчики с мясом, макароны по-флотски, кондитерские изделия с кремом, напитки и морсы, квас, студни, заливные блюда, форшмаки из сельди, изделия во фритюре;

- не употреблять грибы, фляжное молоко без кипячения, непастеризованный творог, сметану и зеленый горошек без термической обработки, блинчики с творогом из непастеризованного молока, консервированные продукты домашнего приготовления в герметической упаковке.

- кефир, ряженку, порционируют непосредственно из бутылок или пакетов в стаканы, чашки.

- загрязненная тара подлежит предварительной обработке.

3.16. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Сестра медицинская контролирует выход (вес) кулинарных изделий.

3.17. Ежедневно суточную (24-часовую) пробу готовой продукции в объеме 100,0 г (штучные изделия целиком) отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в холодильнике при температуре 2-6°C.

Контроль по правильности отбора и хранения осуществляет сестра медицинская.

3.18. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости воспитанников;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);
- 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.).

3.19. Администрация школы-интерната обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием обучающихся и воспитанников принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников.

3.20. Режим питания в школе определяется "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

3.21. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы-интерната, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

IV. Порядок организации питания обучающихся в школе-интернате

4.1. Питание обучающихся организуется за счет бюджетных средств.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором ГБОУ «Углегорская СШИ № 6», меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы школы-интерната и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам (группам) в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Сопровождающие педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника, ответственного по питанию, директора школы, шеф-повара.

4.8. Состав комиссии на текущий год утверждается приказом директора ГБОУ «Углегорская СШИ № 6».

4.9. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4.10. Ответственное лицо за организацию питания в ГБОУ «Углегорская СШИ № 6»:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по соблюдению санитарно-гигиенического режима;
- ежедневно принимает от воспитателей и социального-педагога заявки, по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов.

V. Соблюдение санитарного режима, правил личной гигиены

3.1. В целях профилактики пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний на пищеблоке необходимо четко выполнять санитарный режим в соответствии с п.2.11.20 Санитарных правил (СП 2.4.990-00).

3.2. Мытье кухонной посуды и инвентаря проводят в двухсекционных моечных ваннах.

3.3. Мытье столовой посуды производится ручным способом в секционных ваннах согласно п. 2.11.22 (СП 2.4.990-00).

3.4. На каждого работника пищеблока заполняется личная медицинская книжка, в которой отмечаются результаты периодических медицинских обследований и сведения о сдаче санитарного минимума.

3.5. Персонал пищеблока обязан соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви. Надевать санитарную форму. Подбирать волосы, перед началом работы и после посещения туалета тщательно с мылом мыть руки, снимать санитарную одежду перед посещением туалета.

3.6. Ежедневно перед началом рабочего дня каждый работник пищеблока обязан делать запись в журнале «Здоровья».

VI. Контроль организации школьного питания

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

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в ГБОУ «Углегорская СШИ № 6» осуществляют медицинский персонал школы-интерната.

