


Принято на педагогическом совете
КГ ОБУ «Коррекционная школа-
интернат VI вида»

Протокол № 1
от «28» августа 2018 г.

«Утверждаю»
Директор КГ ОБУ
«Коррекционная школа-интернат
VI вида»



 И.Г. Ардашева
Приказ № 63-ОД
от «03» сентября 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся, воспитанников
краевого государственного общеобразовательного бюджетного
учреждения «Специальная (коррекционная) общеобразовательная
школа-интернат VI вида»

г. Владивосток
2018 г.

I. Общие положения

1.1. Основными задачами организации питания детей в КГОБУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантированное качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.2. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в столовой и группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками КГОБУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.3. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания обучающихся, воспитанников возлагается на медицинских работников КГОБУ «Коррекционная школа-интернат VI вида»

II. Порядок организации питания обучающихся

2.1. Обучающиеся, воспитанники КГОБУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» получают питание в соответствии со временем пребывания в образовательном учреждении и режимом дня ОУ. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание в КГОБУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» организуется в соответствии с «Примерным 14-дневным меню», разработанным для трех возрастных категорий: от 5 до 7 лет, от 7 до 11 лет и от 11 до 18 лет, с учетом пребывания в школе-интернате: с круглосуточным пребыванием - пятиразовое питание (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемыми СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.2.3286-15, «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных и школьных образовательных организациях»).

2.3. При составлении Примерного 14-ти дневного меню руководствоваться рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак - 20-25%, обед - 36%; полдник - 30-35%, ужин - 20-25%. В промежутке между завтраком и обедом для дошкольников и обучающихся Подготовительных – 10 классов (дети с круглосуточным пребыванием) организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий кисломолочный напиток или творог.

2.4. При составлении Примерного 14-ти дневного меню и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

2.5. Примерное двухнедельное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

2.6. В Примерном двухнедельном меню не должны повторяться одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.8. Повседневный рацион питания детей в КГОБУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе Примерного 14-ти дневного меню. Для

обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители (законные представители) обучающихся образовательного учреждения.

2.9. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню-раскладке по утвержденной форме.

2.10. Внесение изменений в меню оформляется документами. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются медицинской сестрой. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.11. На каждое меню Примерного двухнедельного меню в разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.12. В КГБОУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста и общему объему блюд для каждого приема пищи.

2.13. Питание детей в КГБОУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов в КГБОУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» в Примерном 14-ти дневном меню предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в образовательном учреждении проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.15. Выдача пищи для классов, групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.16. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.17. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в КГБОУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.2.3286-15 пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.18. Доставка пищевых продуктов в КГБОУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.19. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в КГБОУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо (кладовщик). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а

также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.20. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. 2.21.

При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.22. Все технологическое и холодильное оборудование в КГОВУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» находится в рабочем состоянии.

2.23. В КГОВУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.24. Для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (картофелечистка, мясорубки, овощерезка, хлеборезка), электрические плиты, жарочный шкаф, электросковорода.

2.25. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.26. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.27. Медицинскими работниками ежедневно перед началом работы проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.28. В КГОВУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» организован питьевой режим. Питьевая вода, в т.ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов. В каждом классе начальной школы имеются диспенсеры с питьевой водой.

2.29. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

III. Взаимодействие со снабжающими организациями по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляют в КГОВУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между образовательной и снабжающей организациями.

3.3. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику

направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организуется с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы КГ ОБУ «Коррекционная школа-интернат VI вида». Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в школе-интернате. С учетом этого график завоза продуктов в КГ ОБУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» согласуется с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, КГ ОБУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» имеет право отказать от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организуется с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

IV. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. В КГ ОБУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, а также используется автоматизированная система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполнения натуральных норм питания.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в КГ ОБУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.2.3286-15.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов в соответствии с Примерным 14-ти дневным меню и ежедневной меню-раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации;
- улучшение качества работы по организации питания и другие.

V. Отчетность и делопроизводство

5.1. Директор совместно с медицинскими работниками осуществляют анализ деятельности КГ ОБУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» по организации питания детей.

5.2. Отчет об организации питания в КГ ОБУ «Коррекционная школа-интернат VI вида» доводится до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогическом совете, Совете родителей, на общих родительских собраниях) по мере

необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и Санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.2.3286-15)