

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Бийская общеобразовательная школа-интернат №1»

Рассмотрено
На родительском комитете
Протокол №1

от « 9 » декабря 2020г.

Утверждено
Директор КГБОУ «Бийская
общеобразовательная школа-интернат №1»
Е.А. Макушин
Приказ № 445/от « 09 » 12 2020 г.



**Положение
об организации питания обучающихся
КГБОУ «Бийская общеобразовательная школа интернат № 1»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания в школе-интернате разработано на основе Законов Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации» (в новой редакции), Постановления Главного Санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»

2. Цели и задачи

2.1. Цель: обеспечить рациональным питанием обучающихся.

2.2. Задачи:

при организации питания обеспечить растущий организм детей необходимыми для его гармоничного развития и роста энергией и пищевыми веществами в правильном соответствии и достаточном количестве;
обеспечить соблюдение санитарных, гигиенических основ и эстетики питания;
соблюдать режим приема пищи;
осуществлять контроль за качеством питания;
питание в учреждении осуществляется бесплатно.

3. Организация питания в школе-интернате

3.1. Организация питания в школе-интернате возлагается на администрацию, медицинский персонал и службу, занимающуюся доставкой продуктов питания (кладовщик) и непосредственным приготовлением пищи (работники пищеблока).

3.2. Питание организуется в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32

3.3. Питание осуществляется в собственной столовой школы-интерната, приготовление пищи – на пищеблоке школы-интерната.

3.4. Составление меню, контроль за организацией и качеством продуктов, поступающих с баз снабжения, качеством приготовления пищи осуществляет медицинская сестра.

3.5. Перед раздачей пищи медицинский работник проводит пробу блюд, записывает в специальный бракеражный журнал оценку и разрешение на выдачу.

Пробу пищи может снимать представитель администрации школы-интерната, специально созданной комиссии.

3.6. Для постоянного контроля за качеством и правильностью организации питания обучающихся, воспитанников в школе-интернате обязательна следующая документация:

журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
журнал бракеража готовой суммарной продукции;
журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
журнал регистрации меню — раскладок;
журнал подсчета калорийности и химического состава пищи;
результаты лабораторных анализов пищи;
сертификаты на все завозимые продукты.

3.7 Столовая работает в соответствии с режимом учреждения и обеспечивает 2-кратный прием пищи для проходящих учащихся и 6-кратный для интернированных учащихся.

3.8. Питание в школе-интернате осуществляется в соответствии с нормами питания (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки).

3.9. В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: мытье полов, удаление пыли с мебели, оборудования, радиаторов отопления, подоконников, мытье и дезинфекция раковин, унитаза, еженедельная обработка стен с применением моющих средств, очищение оконных стекол и осветительной арматуры. Генеральная уборка проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

3.10. К работе на пищеблоке допускаются лица прошедшие медицинский осмотр и имеющие медицинскую книжку.

3.11. Приготовлением пищи занимаются повара, имеющие соответствующую квалификацию.

3.12. Для контроля за организацией питания обучающихся в школе-интернате создается комиссия, в состав которой входят: директор, один из педагогов, ответственный за питание медицинский работник, представители родительского комитета. Комиссия:

проверяет качество приготовления блюд, соответствие их меню, полноту закладки продуктов;

соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

принимает участие в разработке графика и правил посещения обучающимися столовой под руководством педагога.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно - эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

4. Организация учащихся для приема пищи

4.1. Обучающиеся приходят в столовую организованно в сопровождении педагога, который обеспечивает порядок и следит, чтобы все дети и в полном

объеме принимали пищу, формирует культурно -гигиенические навыки, правила поведения за столом.

4.2.Обучающиеся, воспитанники школы-интерната получают питание: интернированные - 6 раз в день (завтрак,2 завтрак, обед, полдник, ужин,2 ужин)
приходящие -2 раза (обед, полдник).

4.3.Питание для всех обучающихся бесплатное.

5. Обязанности персонала по организации питания

5.1. Все работники обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.

5.2.Работники пищеблока обязаны в целях профилактики пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний четко выполнять санитарный режим, своевременно проходить медосмотр, соблюдать технологию приготовления блюд.

5.3.Медицинские работники, ответственные за организацию питания, обязаны тщательно осуществлять контроль за качеством поставляемых в учреждение продуктов и качеством готовой пищи, за соблюдением натуральных норм питания.

5.4.Администрация учреждения обязана способствовать повышению степени индустриализации школьного питания и совершенствованию технологии производства пищевой продукции, транспортного обеспечения, своевременный ремонт помещений и технологического оборудования.