КГБОУ «Тальменская общеобразовательная школа-интернат»

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора КГБОУ «Тальменская общеобразовательная школа-интернат» от 22.01.2021г. №01/4-ОД

Положение
об организации питания обучающихся, воспитанников

1.Общие положения

1.1.Положение об организации питания в КГБОУ «Тальменская общеобразовательная школа-интернат» разработано на основе Законов Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации» (в новой редакции).

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 КГБОУ «Тальменская общеобразовательная школа-интернат».

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:

- ведомость контроля за рационом питания;
- 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;
- «Журнал здоровье»;
- сертификаты на все завозимые продукты.

3.7 Столовая работает в соответствии с режимом учреждения и обеспечивает 5 – кратный прием пищи.

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 (медицинский осмотр - ежеквартально).

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 требование, 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 КГБОУ «Тальменская общеобразовательная школа-интернат» получают питание:

интернированные — 5 раз в день;

приходящие — 2 раза (полдник, обед).

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 КГБОУ «Тальменская общеобразовательная школа-интернат» обязана способствовать повышению степени индустриализации школьного питания и совершенствованию технологии производства пищевой продукции, транспортного обеспечения, своевременный ремонт помещений и технологического оборудования.

6. Финансирование питания в школе- интернате.

6.1 Питание является одной из защищенных статей и финансируется из бюджета школы-интерната за счет средств юридических лиц.

Финансовые нормы питания определяются учредителем.