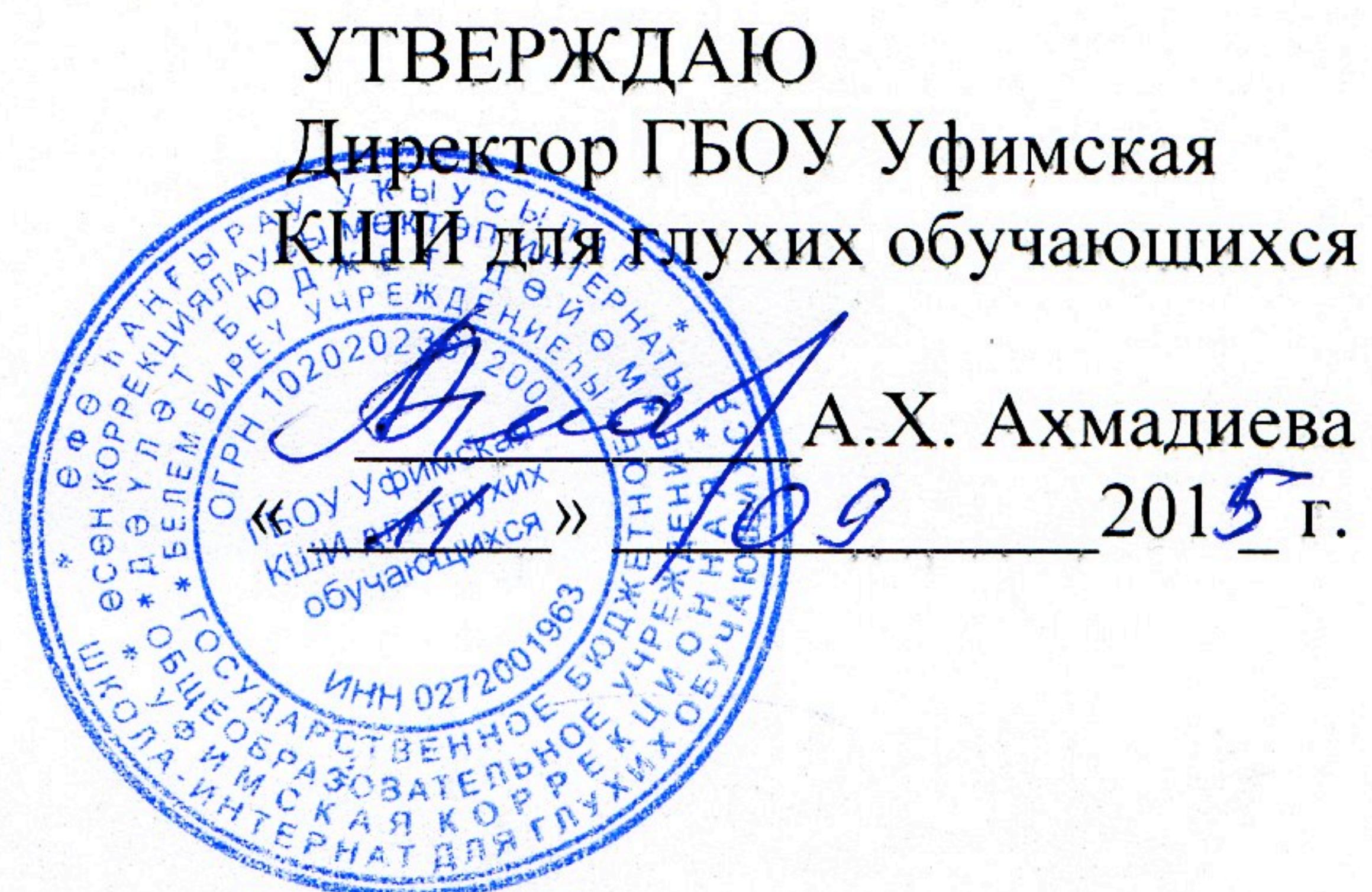


Принято на заседании
Совета Школы
ГБОУ Уфимская
КШИ для глухих обучающихся
Анастасия А. Кашапова
« 09 » 09 2015 г.



Положение об организации питания обучающихся в ГБОУ Уфимская КШИ для глухих обучающихся

1. Общие положения

1.1. Обучающиеся ГБОУ Уфимская КШИ для глухих обучающихся (далее школа – интернат) обеспечиваются питанием в соответствии с утвержденными нормами и методическими рекомендациями по организации питания

1.2 Питание обучающихся школы-интерната должно полностью обеспечивать растущий организм энергией и основными пищевыми веществами. Следует учитывать общее количество белков, жиров, углеводов, их соотношение, потребности организма в витаминах и минеральных веществах.

1.3 Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима.

1.4 Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов.

1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность в сфере организации питания в Учреждении.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся, в ГБОУ Уфимская КШИ для глухих 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 обучающихся инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда полноценного и здорового питания;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

3. Общие принципы организации питания учащихся

3.1 Учреждение организует питание обучающихся в специально отведенном помещении для питания (столовая) соответствующем 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 пищеблока, 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 в Российской Федерации.

3.2 Организацией общественного питания учреждения является столовая образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье, которая производит и реализует блюда в соответствии с разнообразными по дням недели меню.

3.3 Для обеспечения здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания, примерное двухнедельное меню, меню-раскладки.

3.4. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

3.5 Организация питания обучающихся, воспитанников в школе-интернате осуществляется в соответствии с Федеральным законом «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

3.6 На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой-интернатом, являющимися государственными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.7 Режим питания в школе-интернате определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными

постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

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

3.9 Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркованную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2-+6⁰C.

3.10 Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

4.1 Обучающиеся, воспитанники, проживающие в школе – интернате и находящиеся на полном государственном обеспечении, в соответствии с установленными нормативами обеспечиваются бесплатным пяти разовым питанием.

4.2 Обучающиеся, воспитанники, приходящие на обучение в школу обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

4.3 Организовывать в предпраздничные и праздничные дни праздничный стол (обед или ужин) за счет дополнительного питания.

4.4 Сопровождающие классные руководители, педагоги, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся, воспитанников перед едой.

5. Порядок организации питания работников в школе

5.1 В течение рабочего дня работнику предоставляется перерыв для отдыха и питания продолжительностью не более двух часов и не менее 30 минут. Время предоставления перерыва и его конкретная продолжительность устанавливаются правилами внутреннего трудового распорядка или по соглашению между работником и работодателем.

5.2 Для работников, выполняющих свои обязанности непрерывно в течение рабочего дня, перерыв для приема пищи не устанавливается (в соответствии с Положением об особенностях режима рабочего времени и времени отдыха педагогических и других работников образовательных учреждений, утвержденным приказом Министерства образования и науки

РФ от 27.03.2006г. № 69). Работникам предоставляется возможность отдыха и приема пищи в рабочее время одновременно с обучающимися, в том числе в течение перерывов между занятиями (перемен).

6. Контроль организации школьного питания

6.1 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют бракеражная комиссия. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции).

6.2 Текущий контроль организации питания обучающихся в школе-интернате осуществляют медицинский персонал, отслеживают дифференцированность меню по возрастным группам с 7-11 лет и с 12-18 лет, выполнение норм потребления пищевых веществ, калорийности пищи по возрастным группам.

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

6.4 Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

7. Документация

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного двухнедельного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).