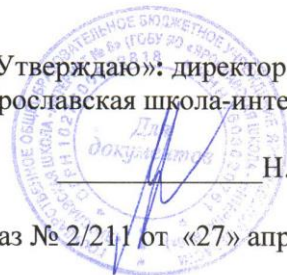


**Государственное общеобразовательное бюджетное учреждение Ярославской области
«Ярославская школа-интернат № 6»**

Утверждаю»: директор ГОБУ ЯО
«Ярославская школа-интернат № 6»

Н.В.Мурина

приказ № 2/211 от «27» апреля 2017г.



Положение об организации питания обучающихся и воспитанников

I. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся и воспитанников в государственном общеобразовательном учреждении Ярославской области «Ярославская школа-интернат №6» (далее – школа-интернат) разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования», приказом Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений".

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся и воспитанников в школе- интернате являются:

- обеспечение обучающихся, воспитанников полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

II. Общие принципы организации питания в учреждении

2.1. При организации питания образовательное учреждение руководствуется нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования» и приказом Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений".

2.2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в образовательном учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся и воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся и воспитанников (режим дня обучающихся и воспитанников).

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

2.4. Питание обучающихся и воспитанников организуется за счет средств областного бюджета.

Нормы обеспечения питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей детей, а также детей, находящихся на полном государственном обеспечении (проживающих по заявлению родителей (законных представителей) в режиме пятидневной рабочей недели), определяются Постановлением правительства ЯО «Об утверждении норм материального обеспечения обучающихся, воспитанников организаций, осуществляющих образовательную деятельность».

Для воспитанников школы-интерната предусматривается организация шестизапового питания.

Двухразовое питание в дни учебных занятий предоставляется детям с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в учреждении на основании приказа Департамента образования Ярославской области «Об утверждении порядка предоставления социальной услуги по обеспечению бесплатным питанием отдельных категорий обучающихся образовательных организаций».

2.5. Питание в школе-интернате организуется на основе примерного циклического 14-дневного меню для организации питания детей с 7 до 11 лет и детей с 12 до 18 лет, согласованного с органами Роспотребнадзора.

2.6. Обучающимся по состоянию здоровья на дому, выдается набор продуктов питания.

Обучающимся, которым лечебно-профилактическим учреждением рекомендовано индивидуальное питание по профилю заболевания, и обучающимся, имеющим психические затруднения при приеме пищи в общественной столовой выдается набор продуктов питания.

Набор продуктов питания составляется в соответствии с рекомендациями Департамента образования Ярославской области.

2.7. Порядок предоставления набора продуктов питания:

- По истечении месяца, родитель (законный представитель) ребенка пишет заявление на имя директора о выдаче продуктового пайка.
- На основании табеля учета дней обучения каждого ребенка, издается приказ по учреждению «О выделении продуктового набора»
- Продукты выдаются родителю (законному представителю) в соответствии с накладной до 5 числа месяца, следующего за отчетным.
- Составляется бухгалтерский акт списания материальных запасов

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.9. Организацию питания в школе-интернате осуществляет ответственный за питание, который назначается приказом директора образовательного учреждения на текущий учебный год.

2.10. Руководитель образовательного учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся и воспитанников.

III. Порядок организации питания в учреждении

3.1.Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором школы-интерната.

3.2.Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором образовательного учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

3.3.Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме - в режиме работы образовательного учреждения.

3.4.Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с режимом дня, утвержденным директором школы-интерната. Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой по классам. Отпуск питания воспитанникам осуществляется в столовой по группам.

3.5.Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора, педагогических работников (дежурного учителя, дежурного воспитателя). К накрытию столов могут привлекаться обучающиеся с 5 класса и старше (с согласия родителей) согласно Сан Пин 2.4.5.2409-08, п.7.3 .

3.6.Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора образовательного учреждения, в состав которой входит ответственный за организацию питания, медицинская сестра, повар и другие лица по усмотрению директора образовательного учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.7.Классные руководители, воспитатели разновозрастных групп организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания обучающихся своего класса.

3.8. Дежурный администратор предоставляют в столовую заявку о количестве питающихся детей.

3.9.Учителя-предметники (классные руководители), воспитатели сопровождают обучающихся в столовую в соответствии с режимом дня, утверждённым директором школы-интерната, контролируют соблюдение гигиены и их поведение во время приема пищи.

3.10.Ответственный за осуществление производственного контроля в школе-интернате, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет необходимую документацию;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе-интернате обучающихся и воспитанников, сверяя с табелем учета питания;
- проверяет качество поступающих продуктов питания, меню;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся и воспитанников, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей и воспитателей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся;
- организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания.

IV. Ведение документации по организации питания

В школе -интернате должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся и воспитанников.
- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций пропаганды здорового питания и контроля.
- Приказ директора, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий, ответственных за качество предоставляемого питания.
- Табель по учету питания обучающихся с необходимым пакетом документов.
- Программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.

V. Санитарные правила устройства и содержания пищеблока

4.1.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.

4.2.Все помещения пищеблока имеют достаточную полезную площадь и соответствующий набор технологического оборудования.

4.3.В состав пищеблока входят кухня с заготовочной, моечной, раздачей, кладовые для сухих продуктов и овощей, подсобные помещения.

Помещение оборудовано вытяжной вентиляцией.

4.4.Для хранения скоропортящихся продуктов пищеблок имеет холодильные установки, холодильники, оснащённые термометрами. В холодильных камерах предусмотрена возможность отдельного хранения таких продуктов, как мясо, рыба, молоко, молочные продукты. Места для их хранения соответствующим образом промаркированы и строго соблюдаются.

4.5.Помещение кухни оборудовано специальными разделочными столами.

4.6.Для разделки различных продуктов на пищеблоке имеются специальные разделочные доски и ножи, которые обязательно маркируются. Разделочные доски хранятся отдельно, на специальных стеллажах или в кассетах, поставленных на ребро.

Для каждой разделочной доски выделяется специальное промаркированное место.

4.7.В школе-интернате разрешается использовать посуду из нержавеющей стали, алюминия (кастрюли), сковороды из чугуна. Для хранения питьевой воды, перевозки и хранения сыпучих продуктов разрешаются баки и вёдра из оцинкованного железа. Вся кухонная посуда должна храниться на специальных полках или стеллажах, а мелкий кухонный инвентарь – в специальных шкафах.

4.8.Для мытья кухонной посуды пищеблок оборудован специальными ванными из нержавеющей стали.

4.9.Для сбора отходов и отбросов необходимо иметь специальные педальные бачки.

4.10.Помещения пищеблока должны содержаться в идеальной чистоте. Ежедневная уборка пищеблока заключается в мытье полов по мере загрязнения, удалении пыли, протирании радиаторов отопления, подоконников, мытья столов и разделочных досок по окончании каждого этапа работ, своевременном мытье посуды и кухонного инвентаря.

Не реже одного раза в неделю помещение пищеблока обрабатывается моющими средствами: проводится мытьё стен, осветительной арматуры, оконных стекол и т.п.

Один раз в месяц в пищеблоке проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

VI. Правила транспортировки и хранения продуктов

6.1. Обеспечение продуктами питания школы-интерната осуществляется индивидуальными предпринимателями на договорных условиях.

6.2. Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим оформленные в установленном порядке санитарные паспорта.

Лицам, занятым погрузкой и выгрузкой, следует пользоваться санитарной одеждой (халат, колпак, рукавицы) и иметь медицинскую книжку с отметкой о прохождении медицинских обследований.

6.3. Продукты перевозятся в закрытой и маркированной таре, которую не используют для хранения сырья и готовой продукции на пищеблоке.

6.4. Пищевые продукты, поступающие в школу-интернат, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам.

Качество продуктов проверяет кладовщик (бракераж сырья продуктов), делает запись в специальном журнале.

6.5. Не принимаются к употреблению: консервы с нарушением герметичности, бомбажем, крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, заражённые амбарными вредителями, овощи и плоды с признаками гниения. Особо скоропортящиеся продукты с истёкшими сроками реализации или на грани его истечения.

6.6. Хранение продуктов следует организовывать в кладовых помещениях либо в таре поставщика (ящики, коробки, бидоны), либо в маркированной производственной таре.

6.7. Муку, сахар, крупу, макаронные изделия следует размещать в кладовой для сухих продуктов, оборудованных стеллажами и ларями, овощи - в кладовой для овощей, скоро и скоропортящиеся продукты – в холодильных камерах, снабжённых термометрами.

Следует выделять отдельные шкафы, бытовые холодильники для хранения сырых и готовых продуктов, а также суточного запаса продуктов.

Хлеб рекомендуется хранить в отдельной кладовой. Хлеб хранится в специальных шкафах, дверцы которых имеют отверстия для вентиляции. Расстояние нижней полки шкафа от пола должно быть не менее 35 см.

Чёрный и белый хлеб хранится отдельно. Полки шкафа, где лежит хлеб, ежедневно протирают чистой салфеткой, смоченной в 1%-м растворе уксуса. Хлебные крошки сметают специальными щётками.

Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с температурными режимами, установленными для конкретных видов продукции.

VII. Организация рабочего процесса

7.1. Персонал пищеблока должен строго соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования технологической обработки продуктов и приготовления пищи согласно СанПину.

Персонал пищеблока проходит медобследование 1 раз в год. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются медицинской сестрой на наличие гнойничковых заболеваний.

7.2. Все работы на пищеблоке выполняются в спецодежде (халаты, куртки, фартуки, халаты для уборки помещений).

Спецодежда не должна застёгиваться булавками или иголками, запрещается хранить в карманах спецодежды посторонние предметы (сигареты, ключи, деньги и др.).

7.3. Работникам пищеблока во время работы нельзя носить бусы, броши, кольца, клипсы.

7.4. Перед началом работы необходимо тщательно вымыть руки, переменить одежду, обувь, аккуратно подобрать волосы под колпак или косынку. По окончании работы спецодежда помещается в специальный шкаф. При пользовании туалетом её снимают и одевают после того, как руки тщательно вымыты и сполоснуты 0,2% раствором хлорной извести.

7.5. После окончания работ на пищеблоке помещение убирается. Уборка производится в специальном халате с использованием специального уборочного инвентаря.

Уборочный инвентарь, халат для уборки, моющие средства хранятся в специально отведённом месте. Использовать этот инвентарь для уборки других помещений запрещается.

7.6. Обработка сырых и готовых продуктов проводится отдельно, в специально оборудованных цехах, используется инвентарь с соответствующей маркировкой. Доски и ножи маркируются: «СМ» - сырое мясо, «ВМ» - варёное мясо, «СР» - сырая рыба, «ВР» - варёная рыба, «СО» - сырые овощи, «ВО» - варёные овощи, «Гастрономия», «Зелень», «Хлеб», «Сельдь».

В целях профилактики сальмонеллеза для обработки кур необходимо иметь отдельную доску.

7.8. Кефир, ряженку, простоквашу порционируют непосредственно из бутылок или пакетов в стаканы, чашки.

7.9. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медработником с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

Медработник контролирует выход (вес) кулинарных изделий.

Для правильного отпуска первых, вторых и третьих блюд используется вымеренная посуда, разливательные и гарнирные ложки. Все порции должны соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.10. Ежедневно суточную (24-часовую) пробу готовой продукции в объёме 100,0 г (штучные изделия целиком) отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышечкой (гарниры и салаты в отдельную посуду), сохраняют в холодильнике при температуре 2-6 °С.

7.11. Мытьё кухонной посуды и инвентаря проводят в двухсекционных моечных ваннах, подсоединённых к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приёмной воронки.

Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой (50°С) с добавлением моющего средства, ополаскивают, просушивают.

7.12. Мытьё столовой посуды производится ручным способом. Для мытья оборудуются трёхсекционные ванны для столовой посуды и приборов и двухсекционные ванны – для стаканов и чашек. Ванны должны иметь воздушные разрывы в месте присоединения к канализационной сети.

Режим мытья посуды ручным способом:

- удаление остатков пищи щёткой или деревянной лопаткой в бачки для отходов,
- мытьё в воде при температуре не ниже 40 °С с добавлением моющих средств,
- мытьё в воде той же температуры с добавлением моющих средств, но в количестве в 2 раза меньше,

- споласкивание посуды, помещённой в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой температуры не ниже 65°С или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой,

- просушиванием посуды на решётчатых полках, стеллажах.

Режим мытья стеклянной (чайной) посуды:

- мытьё водой температуры не ниже 40°C с добавлением моющих средств,
- ополаскивание проточной водой температуры не ниже 65°C,
- вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком или прокаливают в жарочных шкафах в течение 2-3 минут.

Чистые столовые приборы хранят в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических кассетах, которые ежедневно промывают.

Чистую посуду хранят в специальных шкафах и на закрытых полках. В качестве столовой посуды не используется посуда из алюминия и пластмассы (тарелки, кружки).

Щётки, мочалки для мытья посуды ежедневно в конце рабочего дня тщательно промывают горячей водой с моющим средством, кипятят 10-15 минут либо дезинфицируют, ополаскивают, просушивают и хранят в промаркированной таре.

Дезинфекцию посуды проводят в случае карантина в учреждении, а также в период подъёма инфекционных заболеваний в городе.

Обеденные столы после каждого приёма пищи промывают горячей водой с моющим средством и ополаскивают чистой водой.

VIII. Контроль за организацией питания

8.1. Периодический контроль за организацией питания в школе-интернате осуществляют органы управления образования, санитарно-эпидемиологической службы, руководитель учреждения.

8.2. Директор школы-интерната несёт ответственность за правильную организацию питания детей, контролирует своевременное обеспечение необходимого количества продуктов на неделю, следит за правильным использованием денежных средств на питание, соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для школы-интерната.

5.3. Директор школы-интерната осуществляет контроль за доставкой продуктов, за соблюдением правил хранения и использования, постановкой работы на пищеблоке, правильностью составления меню-раскладок, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

5.4. Медработники проводят:

- составление ежедневной меню-раскладки с использованием примерного меню,
- проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции,
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации,
- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи),
- бракераж готовой продукции (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале,
- осуществление С-витаминизации третьих блюд и напитков,
- контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы,
- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды,
- контроль за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Здоровье»,
- осмотр сотрудников пищеблока и детей, дежурных по столовой, на наличие гнойничковых заболеваний и порезов,
- каждые 10 дней контроль за выполнением утверждённых норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады,
- один раз в месяц подсчёт количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийности рациона (среднее за месяц на одного ребёнка в день),
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

IX. Заключительные положения

9.1. Положение вступает в силу с момента подписания его директором Школы-интерната.

9.2. Положение утрачивает силу в случае принятия нового Положения.

9.3. Вопросы, не урегулированные настоящим Положением, подлежат урегулированию в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Уставом Школы-интерната и иными локальными актами.

X. Порядок внесения изменений

10.1. В Положение могут быть внесены изменения и дополнения.

10.2. Изменения и дополнения в Положение вносятся путем издания приказа директора Школы-интерната о внесении изменений и дополнений.

10.3. Изменения и дополнения в Положение вступают в силу с даты, определенной в приказе о внесении изменений и дополнений, а в случае отсутствия конкретной даты – после подписания приказа о внесении изменений и дополнений.