

Краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат I вида»
(КГБОУ «Коррекционная школа-интернат I вида»)



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.Ю.Новикова

«30» августа 2023 г.

**Положение
об организации питания обучающихся
КГБОУ «Коррекционная школа-интернат I вида»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся КГБОУ «Коррекционная школа-интернат I вида» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г «Об образовании в РФ с изменениями на 29 декабря 2022 года», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, Приказом Минздравсоцразвития России № 213 н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом общеобразовательной организации.

1.2. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учётно-отчётную документацию по питанию.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющих образовательную деятельность

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществление контроля необходимых условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

- Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- Предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- Модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Организация поставок продуктов питания

- 3.1. Питание обучающихся организуется за счёт средств краевого бюджета
- 3.2. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 3.3. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г с изменениями от 5 декабря 2022 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе за счёт средств бюджета.

4. Организация процесса питания

- 4.1. Организация питания осуществляется школой самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 4.2. Ежедневное меню рациона питания согласовывается директором школы-интерната.
- 4.3. Меню с указанием сведений об объёмах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале, в уголке посетителей и размещается на сайте учреждения.
- 4.34 Столовая школы-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме работы школы-интерната и обеспечивает обучающихся 5-ти разовым питанием.
- 4.5. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение (обеденный зал), соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правил. Число посадочных мест столовой соответствует установленным нормам.
- 4.6. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам (группам) в соответствии с режимом приёма пищи, который утверждается приказом директора школы-интерната.
- 4.7. Сопровождающие учителя и воспитатели обеспечивают соблюдение режима приёма пищи, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют соблюдение личной гигиены учащимися перед приемом пищи.
- 4.8. Организация обслуживания обучающихся осуществляется путём предварительного накрытия столов.
- 4.9. Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе, утверждённом приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции.
- 4.10. Ответственные лица за организацию питания в школе-интернате:
- проверяют качество и ассортимент поступающих продуктов питания;
 - осуществляют контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

- принимают меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- проверяют меню, его соответствие 14-дневному меню;
- осуществляют контроль количества отпущенных порций в соответствии с наличием обучающихся (журналом учёта посещаемости обучающихся);
- в целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С-витаминизация III блюда.

5. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

5.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

5.2. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

5.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

5.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащён техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарём, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

5.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

5.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь маркированный любым способом, многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться

в соответствии с маркировкой по их применению

5.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещено.

5.8. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединиться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

5.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы.

5.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

5.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

6. Порядок поставки продуктов

6.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и общеобразовательной организацией.

6.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам образовательной организации, с момента подписания контракта.

6.3. Поставка товара осуществляется путём его доставки поставщиком на склад продуктов образовательной организации.

6.4. Товар передаётся в соответствии с заявкой образовательной организации, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

6.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

6.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

6.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

6.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

6.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырьё на предприятии общественного питания не принимаются.

6.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

6.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок общеобразовательной организации.

7. Условия и сроки хранения продуктов

7.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, заведующего производством (шеф-повара) и кладовщика общеобразовательной организации, т.к. от этого зависит качество приготовляемой пищи.

7.2. Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, имеют

документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

7.3. Не допускаются к приёму 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.

7.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

7.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

7.6. Школьная столовая обеспечена холодильными камерами. Кроме этого имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы макарон. Для хранения овощей имеется отдельная холодильная моноблочная машина.

7.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

8. Требования к приготовлению пищи.

8.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- реализация готовых блюд с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

8.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях

8.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

8.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

9. Обеспечение питьевого режима

9.1. Питьевой режим в школе-интернате организован посредством закупки воды бутилированной.

9.2. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям только при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011.

9.3. Питьевой режим организован в каждом учебном классе, в обеденном зале и на этажах спального корпуса.

10. Контроль за организацией питания

10.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет директор КГБУ «Коррекционная школа-интернат I вида».

10.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических

требований при приготовлении и раздаче пищи в организации создаются:

10.2.1. Бракеражная комиссия (см. положение о бракеражной комиссии).

10.2.2. Комиссия по приёмке продуктов питания в соответствии со ст. 94 ч. 6 Федерального Закона Российской Федерации «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд № 44-ФЗ от 05.04.2013г.

10.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников КГБОУ «Коррекционная школа-интернат I вида» в соответствии с функциональными обязанностями:

10.3.1. Бухгалтер:

составляет:

- ежедневное меню на основе 14-дневного;
- накопительную ведомость;
- отчёты по стоимости питания обучающихся

соблюдает

- нормы денежного обеспечения питанием на одного обучающегося в день согласно постановлению Администрации Приморского края от 31.07.2017 г. № 310-па «Об обеспечении бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви, мягким инвентарём, оборудованием и единовременным денежным пособием отдельных категорий лиц», постановление правительства Приморского края от 05.08.2021 г. № 506-пп О внесении изменений в постановление Администрации Приморского края от 31.07.2017 г. № 310-па «Об обеспечении бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви, мягким инвентарём, оборудованием и единовременным денежным пособием отдельных категорий лиц»;
- постановление губернатора Приморского края от 06.12.2018 г № 72-пг «О Порядке обеспечения обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях бесплатным питанием»

ведёт

- сводку пищевой ценности рациона обучающихся;
- ежедневное заполнение меню с указанием сведений об объёмах блюд и наименований кулинарных изделий, также вывешивании его с столовой и в уголке посетителей

контролирует

- ведение журнала фактической посещаемости воспитанников;

10.3.2. Медицинский работник

ведёт

- журнал бракеража готовой продукции;
- гигиенический журнал (журнал Здоровья сотрудников пищеблока);
- журнал С-витаминизации третьих блюд;
- журнал температурного режима холодильного оборудования;

контролирует

- соответствие ежедневного меню утверждённому 14-дневному меню;
- проведение С-витаминизации третьих блюд;
- закладку продуктов при приготовлении блюд;
- качество приготовления пищи;
- отбор и хранение суточных проб;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- ведение журнала бракеража сырых продуктов;
- организацию правильного хранения продуктов и сроков годности;
- соблюдение питьевого режима;

10.3.3. Кладовщик

составляет:

- заявку на продукты питания

проверяет

- качество доставляемых продуктов питания с отметкой в журнале бракеража сырых продуктов;
- наличие сопроводительной документации (сертификаты, ветеринарные справки и т.д.)

обеспечивает

- правильность хранения пищевых продуктов;
- соблюдение товарного соседства;
- соблюдение сроков реализации (годности) продуктов питания

контролирует

- температурный режим холодильного оборудования с внесением данных в специальный журнал

10.3.4. Повар

обеспечивает

- качественное приготовление пищи;
- соблюдение технологии приготовления блюд;
- закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой

осуществляет

- отбор и маркировку суточной пробы

соблюдает

- правила личной гигиены;
- правила товарного соседства при хранении продуктов;
- использует столы оборудования, инвентарь в соответствии с маркировкой

10.3.5. Мойщик посуды

соблюдает

- санитарные требования по обработке и мытью посуды;
- чистоту в рабочих помещениях;
- график уборок;
- личную гигиену

обеспечивает

- своевременную уборку обеденного зала;
- питьевой режим;
- своевременную утилизацию пищевых отходов

контролирует

- целостность столовой посуды (сколы, трещины и прочее);

10.3.6. Кухонный работник

соблюдает

- санитарные требования по обработке и мытью посуды;
- чистоту в рабочих помещениях;
- график уборок;
- личную гигиену;

обеспечивает

- качественное проведение первичной обработки овощей;
- использование столов оборудования, инвентаря в соответствии с маркировкой;
- своевременную утилизацию пищевых отходов

10.3.7. Педагоги

заполняют

- журнал фактической посещаемости обучающихся

формируют

- культурно-гигиенические навыки у детей при приеме пищи;
- представления о правильном питании

контролируют

- процесс приема пищи;
- питьевой режим

10.3.8. Зам директора по АХЧ

обеспечивает

- моющими и дезинфицирующими средствами;
- своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования;
- безопасность труда работников пищеблока

10.4. К контролю за организацией питания при необходимости привлекаются представители органов самоуправления школы-интерната (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, попечительского совета).

11. Документация

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

- настоящее положение об организации питания обучающихся в школе;
- контракты на поставку питания;
- основное 2-х недельное меню;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд;
- ведомость контроля за рационом питания детей;
- журнал учёта посещаемости детей;
- журнал учёта калорийности (расчёт и оценка использованного на одного ребёнка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчёт энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нём основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учёта работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования и складских помещений;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования