

Принято:

Общим Собранием работников ГБОУ
школы-интерната №2
протокол № 1 от 11 сентября 2022 г.

Учено:

мнение Совета родителей ГБОУ школы-
интерната № 2
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 11 сентября 2022 года

Учено:

мнение Совета обучающихся ГБОУ
школы-интерната № 2
Адмиралтейского района
Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 11 сентября 2022 года

Утверждено:

Директор школы-интерната № 2
Адмиралтейского района
Санкт-Петербурга

М. Б. Черных
Приказ № 31
от 30 сентября 2022 года



**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
Государственного бюджетного общеобразовательного
учреждения школы- интерната № 2 Адмиралтейского района
Санкт- Петербурга**

I. Общие положения.

1.1. К компетенции образовательного учреждения относится создание в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении школе-интернате № 2 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга необходимых условий для работы школьной столовой, контроль за ее работой в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся в соответствии с п.2 ст. 32 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10.07.1992 №3266-1.

1.2. Настоящее Положение об организации питания обучающихся, воспитанников школы-интерната разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся, воспитанников.

1.3. Настоящее Положение, касающееся организация питания в образовательном учреждении, разработано на основе Закона РФ «Об образовании» (п.5 ст.51), где на образовательное учреждение возлагается обязанность предоставить помещение для питания обучающихся и воспитанников и создать необходимые условия для работы столовой, а также Постановления Главного государственного санитарного врача РФ №45 от 23.07.2008 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08».

1.4. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется реализовывать следующие задачи:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергетическим тратам обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей, обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08.

1.5. Под организацией питания обучающихся, воспитанников понимается обеспечение проживающих обучающихся, воспитанников пятиразовым бесплатным питанием, обучающихся, воспитанников двухразовым бесплатным питанием в соответствии с режимом работы школы-интерната по графику, утвержденному руководителем учреждения (согласно расписанию учебных занятий).

1.6. Под пятиразовым бесплатным питанием обучающихся, воспитанников, двухразовым бесплатным питанием понимается организованная реализация блюд, приготовленных в столовой ГБОУ школы-интерната № 2 в соответствии с десятидневным меню, согласованным с Управлением социального питания г. Санкт-Петербурга.

1.7. Положение предназначено для лиц, ответственных за организацию питания обучающихся, воспитанников школы-интерната.

II. Общие подходы к организации питания, обучающихся воспитанников школы-интерната.

2.1. Питание в школе-интернате организовано за счет средств бюджета Санкт-Петербурга.

2.2. Организация питания в школе-интернате осуществляется силами общеобразовательного учреждения — специально закрепленным штатом.

2.3. Организация доставки продуктов питания в столовую осуществляется на договорной основе поставщиками, имеющими правоустанавливающие документы.

2.4. Питание обучающихся, воспитанников организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования» (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08).;
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений. (Утверждены Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. N 213н/178;
- Техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 (далее - технический регламент о безопасности пищевой продукции);
- Техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 797;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2002, N 1, ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; N 27, ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; N 50, ст. 5242; 2006, N 1, ст. 10; N 14,

ст. 1458; 2007, N 1, ст. 29; 2008; N 30, ст. 3616; 2009, N 1, ст. 17; 2011, N 1, ст. 6; N 30, ст. 4590, 4596);

- Законом Российской Федерации от 10 июля 1992 г. N 3266-1 "Об образовании" (Собрание законодательства Российской Федерации, Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 150; 1997, N 47, ст. 5341; 2000, N 30, ст. 3120; N 33, ст. 3348; 2002, N 26, ст. 2517, N 30, ст. 3029; 2003, N 2, ст. 163; N 28, ст. 2892; 2004, N 10, ст. 835; N 27, ст. 2714; N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; N 30, ст. 3103, 3111; 2006, N 1, ст. 10; N 12, ст. 1235; N 45, ст. 4627; N 50, ст. 5285; 2007, N 1, ст. 21; N 2, ст. 360; N 7, ст. 834, ст. 838; N 17, ст. 1932; N 27, ст. 3213, ст. 3215; N 30, ст. 3808; N 43, ст. 5084; N 44, ст. 5280; N 49, ст. 6068, 6069, 6070, 6074; 2008, N 9, ст. 813; N 17, ст. 1757; N 30, ст. 3616; N 44, ст. 4986; N 52, ст. 6236, ст. 6241; 2009, N 7, ст. 786, 787; N 29, ст. 3585; N 46, ст. 5419; N 51, ст. 6158; N 52, ст. 6405, ст. 6441; 2010, N 19, ст. 2291; N 25, ст. 3072; N 31, ст. 4184; N 40, ст. 4969; N 46, ст. 5918; N 50, ст. 6595; 2011, N 1, ст. 51, N 6, ст. 793; N 23, ст. 3261; N 25, ст. 3537, 3538; N 27, ст. 3871, ст. 3880; N 30, ст. 4590; N 46, ст. 6408; N 47, ст. 6608; N 49, ст. 7061, 7063; 2012, N 10, ст. 1159);
- другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в общеобразовательных учреждениях.

2.5. Руководитель ГБОУ школы- интерната № 2 назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся, воспитанников.

2.6. ГБОУ школа- интернат № 2 осуществляет внутренний контроль организации питания обучающихся, воспитанников:

- включает в годовой план учреждения и в план контроля вопросы организации питания,
- проводит мониторинг организации питания,

III. Организация процесса питания.

Воспитанники, которые проживают в ГБОУ школе- интернате № 2 получают 5-ти разовое питание. Тех, кто не проживает в школе- интернате, обеспечивают бесплатным двухразовым питанием.

Организация питания в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении школе-интернате № 2 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга производится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08).

Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составлено десятидневное меню в соответствии с рекомендуемой

формой составления примерного меню, а также технологических карт, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 10 и 11 - 18 лет).

При разработке меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

При круглосуточном пребывании предусмотрен пятикратный прием пищи.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями санитарных правил

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

При разработке меню для питания учащихся предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в рационах 2 - 6-разового питания включается мясо, молоко, сливочное и растительное масло, кисломолочные продукты, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи).

Фактический рацион питания соответствует утвержденному 10-дневному меню.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в школе-интернате осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

В учреждении питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой закреплены определенные обеденные столы.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурными детьми под руководством дежурного преподавателя.

ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ И ТЕХНОЛОГИИ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

В организациях питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции выполняются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований санитарных правил.

При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, используются приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением.

Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов.

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, соблюдаются следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут;

- порционное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре используется механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления.

Обязательно соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ПЕРСОНАЛОМ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ, ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ

Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды.

При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И НОРМАТИВОВ

Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Перед приемом пищи в обязательном порядке медицинскими работниками производится снятие проб.

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.

Учет продуктов питания на складе является составной частью всей системы учета материальных ценностей, обеспечивая полную сохранность продуктов.

Доставка продуктов питания на склад осуществляется в соответствии с заключенными договорами экспедитором поставщика.

Продукты питания, поступающие на склад, проверяются кладовщиком в отношении соответствия их ассортименту, количеству веса, качеству, указанным в сопроводительном документе.

В случае сомнения в доброкачественности продуктов питания их приемка производится с обязательным участием медицинского работника.

Недоброкачественные продукты возвращаются Поставщику.

Учет продуктов питания ведется в книге учета материальных ценностей.

Отпуск продуктов со склада производится на основании меню-требования.