



«Утверждаю»

Директор МБОУ «Северская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

Е.В. Андросова Е.В. Андросова

Приказ от «*10*» *января* 2017г.

№ *10*

ПОЛОЖЕНИЕ О ПИТАНИИ

**Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Северская школа - интернат
для обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Воспитанники МБОУ «Северская школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» обеспечиваются питанием в соответствии с утверждённым меню.

1.2. Питание воспитанников 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. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации "Об образовании";
- Уставом школы;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания в МБОУ «Северская школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» 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) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

3. САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА УСТРОЙСТВА И СОДЕРЖАНИЯ ПИЩЕБЛОКА

3.1. 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 в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

3.2. 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.

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

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

4. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

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

4.2. Качество продуктов проверяет заведующий производством и медицинский работник (бракераж сырья продуктов), последний делает запись в специальном журнале.

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

5.ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО ПРОЦЕССА

5.1.Персонал пищеблока укомплектован в соответствии со штатным расписанием МБОУ «Северская школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

5.6.На основании примерного меню ежедневно заведующим производством и составляется меню-раскладка. При отсутствии какого-либо продукта в целях сохранения пищевой и биологической ценности рациона следует производить его замену.

5.19.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 чего взвешивается 5-10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порционных продуктов (сливочное масло, сыр) контролируется взвешиванием всех порций, отпускаемых на класс.

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.

6.КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

6.1.Ежедневный контроль за организацией питания в МБОУ «Северская школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» осуществляют медицинские работники и члены бракеражной комиссии.

6.2.Директор школы-интерната несёт ответственность за правильную организацию питания детей, контролирует своевременное обеспечение необходимого количества продуктов, использование денежных средств на питание.

6.3.Заведующий производством 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.

6.4.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.

6.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии утверждается приказом директора школы - интерната. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

7. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ

7.1. Ежедневно медицинская сестра составляет список присутствующих детей на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые составляются ежедневно, с 9.00 до 10.00 утра.

7.2. В случае снижения численности детей, если закладка или заказ продуктов для приготовления пищи уже произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

7.3. С последующим приемом пищи дети, отсутствующие в школе-интернате, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад с оформлением накладных.

7.4. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация мясная, овощная, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

7.5. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей, необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, ужин с оформлением накладных.

7.5. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

7.6. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

8. ПРАВИЛА ПРИЁМА ПИЩИ ВОСПИТАННИКАМИ В СТОЛОВОЙ

8.1. На каждом приёме пищи обязательно присутствуют:

- дежурный администратор
- медицинский работник у раздачи (согласно графику работы).

8.2. Во время приёма пищи учитель и воспитатель обязаны следить, чтобы всё, что положено, воспитанниками съедалось, а не шло в отходы.

8.3. Педагог несёт ответственность, чтобы никакая пища из столовой не выносилась.

8.4. Выпуск класса из столовой осуществляется только после того, как воспитатель или учитель убедятся, что воспитанниками всё съедено, на столах абсолютный порядок.

8.5. После этого учитель или воспитатель предлагает всем аккуратно задвинуть стулья, построиться, и разрешает воспитанникам выйти из столовой.

8.6. Категорически запрещается воспитанникам самостоятельно выходить из столовой или входить в столовую вне класса (группы).

8.7. Мытьё рук перед впуском в столовую осуществляется в классах (начальная школа), умывальной комнате перед каждым приемом пищи.

8.8. Ни один из воспитанников не имеет право самостоятельно подходить к раздаче за добавкой или за хлебом. Добавки и хлеб может разнести дежурный по указанию воспитателя или учителя.