

„Принято“
Общим собранием
Протокол № 3 от 19.11.2020

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор ГБОУ школа-интернат №20
Петроградского района Санкт-Петербурга



[Signature]
Т.Ю. Манаскurt

Приказ от 30.12.2020 г. № 180

Положение **об организации питания обучающихся воспитанников** **Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения** **школы-интернат № 20 Петроградского района Санкт-Петербурга**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся воспитанников в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении школе-интернат № 20 Петроградского района Санкт-Петербурга (далее – Положение) разработано в соответствии с Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.3. Организация питания обучающихся воспитанников осуществляется комбинатом питания по утверждённому социальным питанием меню.

1.4. Помещения пищеблока приспособлены для работы на пищевом сырье, оборудованы технологическим и холодильным оборудованием.

1.5. Контроль за разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, санитарным состоянием пищеблока, правилами хранения, соблюдением сроков реализации продуктов проводится заведующим производства (шеф-поваром) и советом по питанию.

2. Организация питания обучающихся воспитанников

2.1. Воспитанники получают 6-разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) в группах с круглосуточным пребыванием. Для приходящих обучающихся организовано двухразовое питание (завтрак и обед). Режим питания обучающихся воспитанников по отдельным приемам пищи определяется графиком питания, режимом (Приложение 1), утверждённым руководителем образовательного учреждения и временем их пребывания в учреждении.

2.2. Питание обучающихся воспитанников в учреждении осуществляется в соответствии с циклическим меню, утвержденным руководителем образовательного учреждения и рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и норм питания для воспитанников от 7-12 лет, от 12 лет и старше.

2.3. Ежедневно перед началом работы ответственным медицинским работником, проводится осмотр, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники и при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче сотрудники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.4. В образовательном учреждении организуется питьевой режим. Питьевая вода бутилированная в куллере, по качеству и безопасности отвечает требованиям и нормам на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатацией (инструкцией) изготовителя.

2.5. Ежедневно (до 15:00ч.) составляет ежедневное меню на следующий день на основании примерного циклического меню, рассчитанного не менее чем на 2 недели с учетом среднесуточного набора продуктов питания для каждой возрастной группы, норм физиологических потребностей, норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд в том числе, с использованием автоматизированной программы. При составлении ежедневного меню необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.6. На основании утвержденного меню-требования кладовщик выдает повару набор продуктов питания на следующий день.

2.7. Член бракеражной комиссии, присутствует при каждой закладке основных продуктов в котел и проверяет объем блюд на выходе (контрольное взвешивание).

2.8. В целях профилактики гиповитаминозов медицинским работником (по согласованию) или лицом, назначенным приказом осуществляется С-витаминизация III блюд.

2.9. После приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда гарниры и прочие блюда –

не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (каждое блюдо – в отдельную посуду) и хранят в течение не менее 48 часов при температуре +2 + 6гр.С в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медсестра.

2.10. Выдача готовых блюд на классы, группы проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, состав которой утвержден приказом. Результаты оценки каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

2.11 Раздача готовой пищи осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным руководителем.

2.12. В целях информирования родителей об ассортименте питания ребенка в учреждении ежедневное меню, утвержденное руководителем ОУ, вывешивается на стенде в столовой, с указанием полного наименования блюд и выхода блюд. Информирование родителей об организации питания в учреждении осуществляется в том числе через официальный сайт учреждения int20.ru в сети Интернет.

2.17. Порядок подачи готовых блюд и уборки столовой посуды осуществляется в соответствии с инструкцией подачи готовых блюд (Приложение 2).

2.19. После каждого приема пищи помощник по кухне обязан промыть столы горячей водой с моющим средством специальной ветошью и провести влажную уборку (мытьё полов) в обеденной зоне.

3. Порядок учета продуктов питания.

3.1. Ответственный за организацию питания ежедневно осуществляет учет обучающихся воспитанников, фактически присутствующих, поставленных или снятых с питания с занесением данных в «Журнал учета посещаемости обучающихся воспитанников» и в «Журнал учета питания обучающихся воспитанников»;

3.2. Снятие обучающихся воспитанников с питания проводится на основании заявления родителей (законных представителей) в устной или письменной форме. В случае отсутствия заявления родителей (законных представителей) обучающийся воспитанник снимается с питания через 3 дня с момента отсутствия.

3.3. При необходимости изменений в меню-требовании (несвоевременный завоз продуктов, поставка недоброкачественных продуктов) их вносит работник, ответственный за составление меню на основании акта бракеражной комиссии. Измененное меню - требование заверяется подписью руководителя образовательного учреждения.

3.4. В случаях, когда количество фактически присутствующих обучающихся воспитанников меньше количества, поставленных на питание в целях учета продуктов питания необходимо предпринять следующее:

- если количество отсутствующих обучающихся воспитанников не превышает 10% от количества стоящих на питании, то лишние порции от каждого приема пищи отпускаются на классы, группы, в виде дополнительных порций или обучающимся воспитанникам, своевременно не поставленным на питание. Членами бракеражной комиссии составляется «Акт распределения лишних порций» (Приложение 3), меню-требование не переписывается;

- если количество отсутствующих воспитанников превышает 10% от количества стоящих на питании, то лишние порции завтрака отпускаются на классы, группы по «Акту распределения лишних порций», составленному членами бракеражной комиссии. Продукты питания, выписанные для приготовления обеда, полдника, ужина следует вернуть на склад в соответствии с актом бракеражной комиссии (Приложение 4). Возврату подлежат: овощи (не прошедших первичную и тепловую обработку), хлеб, яйцо (если не прошло первичную и тепловую обработку), консервная продукция, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, сыр, сметана, молоко свежее (если позволяет срок реализации), масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты свежие, фрукты сухие. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления пищи, не производится, если они прошли первичную или тепловую обработку (мясо-говядина охлажденное, грудка куриная охлажденная, филе рыбы индивидуальной заморозки) и тепловую обработку (овощи), а также скоропортящиеся продукты (творог). В данном случае норма закладки на эти продукты увеличивается. Меню-требование переписывается.

3.5. В случае непредусмотренного увеличения численности фактически присутствующих обучающихся воспитанников, бракеражной комиссией составляется акт на уменьшение выхода блюд для воспитанников младшего возраста на завтрак (Приложение 4). Вносятся изменения в меню-требование в соответствии с количеством присутствующих обучающихся воспитанников и утверждает у руководителя ОУ.

3.6. Учет продуктов питания ведется кладовщиком автоматизированным способом. По истечении 10 дней и в конце каждого месяца им производится подсчет калорийности блюд, формируется Ведомость выполнения норм продуктового набора.

3.7. Расчет стоимости питания обучающихся воспитанников осуществляется автоматизированным способом на основании «Табеля учета ежедневной посещаемости детей», который ведется ответственным за организацию питания в ОУ. Количество дето-дней по табелям посещаемости обучающихся воспитанников должно строго соответствовать меню-требованию.