

Приложение № 1
к приказу ГКОУ КК специальной
(коррекционной) школы-
интерната с. Ковалевского
от **26 августа 2024 г. № 81-АД**
«Об организации питания»

Принято на заседании
педагогического совета ГКОУ КК
специальной (коррекционной)
школы-интерната с. Ковалевского
Протокол № 1 от 23.08.2024

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ КК
специальной (коррекционной)
школы-интерната с. Ковалевского
О.Н. Бурдина _____

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся (воспитанников) государственного
казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края
специальной (коррекционной) школы-интерната с. Ковалевского

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся государственного казенного общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы-интерната с. Ковалевского (далее Положение), разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25.12.2023г., Приказом Минздравсоцразвития России № 213 и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «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), Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением главы Администрации (губернатора) Краснодарского края от 22 июня 2017 г. № 466 «Об утверждении порядков обеспечения питанием, одеждой, обувью, мягким и жестким инвентарем, оборудованием форменной одеждой и иным вещевым имуществом (обмундированием), единовременным денежным пособием и выплаты денежной компенсации отдельным категориям граждан», Уставом

ГКОУ КК специальной (коррекционной) школы-интернат с. Ковалевского (далее школа-интернат или учреждение).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе-интернате; укрепления здоровья обучающихся, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений учащихся.

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

1.4. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе с «поставщиком» за счет Краевого и Федерального бюджетов.

1.5. Порядок поставки продуктов питания определяется государственным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. с изменениями от 14 февраля 2024 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе.

1.7. Организация питания в школе-интернате осуществляется штатными работниками общеобразовательной организации.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся (воспитанников) школы-интерната, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников учреждения.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основной целью организации питания в школе-интернате создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов питания.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы-интерната 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 законодательства Российской Федерации.

3. Требование к персоналу и помещениям пищеблока

3.1. Лица, поступающие на работу на пищеблок школы-интернат, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Медицинская сестра ГКОУ КК специальной (коррекционной) школы-интерната с. Ковалевского проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции 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 заносятся в гигиенический журнал (Приложение № 1) на бумажном и(или) электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день и смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- **оставлять** в индивидуальных шкафах и 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 посещений туалета;
- **сообщать** обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу школы-интерната;
- **использовать** одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовления холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, 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.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения, 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.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо – кладовщик обязан ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы (Приложение № 2). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

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

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

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и школой -интернатом.

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

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов школы-интерната.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой образовательной

организации. Содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставки.

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

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранения.

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

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

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок 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 отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки, пищевая продукция и продовольственное пищевое сырье на пищеблоке не принимаются.

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

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регламентируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок образовательной организации (Приложение № 3).

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, заместителя директора по административно-хозяйственной работе и кладовщиком школы-интерната, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в образовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему 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.

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

5.5. Сроки хранения и реализация особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими

правилами и нормативами.

5.6. Школьная столовая обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеется склад для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны и склад для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Требования к приготовленной пище

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более трех часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация 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.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов кладовщику необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции и холодильным оборудованием и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях (Приложение № 2).

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

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

7. Нормы питания и физиологических потребностей обучающихся в пищевых веществах

7.1. Обучающиеся школы-интерната получают питания согласно установленному и утвержденному директором школы-интерната режиму питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации (Приложение № 4).

7.2. Питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором общеобразовательной организации.

7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке общеобразовательной организации.

7.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором школы-интерната, запрещается.

7.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинским работником школы-интерната составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы-интерната. Исправления в меню не допускаются.

7.6. Основное меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей (Приложение № 5).

7.7. Масса порций для обучающихся должны строго соответствовать возрасту обучающегося (Приложение № 6).

7.8. При составлении меню для учащихся в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение № 7);
- объем блюд для каждой возрастной группы (Приложение № 8);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение № 9).

7.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение № 10);

7.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рациона питания обучающихся основных пищевых веществ (Приложение № 11);

7.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замены витаминизации блюд выдачей обучающимся поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

7.13. При наличии в образовательной организации обучающихся, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

7.14. Для обучающихся нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

7.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания обучающегося (по назначению лечащего врача).

7.16. Учащиеся, нуждающиеся в лечебном питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесенной из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе-интернате необходимо создавать особые условия в специально отведенном помещении или месте.

7.17. Выдача обучающимся рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными меню, под контролем медицинской сестры школы-интерната.

8. Порядок организации питания в общеобразовательной организации

8.1. Организация питания обучающихся в общеобразовательной организации является обязательным направлением деятельности школы-интерната.

8.2. Для обучающихся школы-интерната предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед). Обучающиеся проживающие в школе-интернате, обеспечиваются пятиразовым питанием (завтрак, обед, полдник ужин и сонник) в соответствии с СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания населения».

8.3. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным (согласованным) директором и технико-технологической карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименования, указанным в технологических документах.

8.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания обучающихся в школе-интернате должны соблюдаться следующие требования:

- Питание учащихся должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для обучающихся,

нуждающихся в лечебном диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

- Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, сонник) с учетом следующего:

- допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении № 11, по каждому приему пищи.

8.5. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием обучающихся не менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключения ночного времени с 23.00 до 07.00 часов) – должно быть организовано горячее питание.

8.6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания обучающихся, приведен в Приложении № 9.

8.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

8.8. Отбор суточной пробы осуществляется поварами пищеблока школы-интерната, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 грамм;
- порционные вторые блюда: биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.9. Суточные пробы должны храниться вне менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от + 2⁰С до + 6⁰С.

8.10. Выдача готовой продукции для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции (Приложение № 12).

8.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи,

приготовленной накануне;

- пищевых продуктов с истекшим сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник школы-интерната (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции школы-интерната.

8.13. В компетенцию директора школы-интерната входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока школы-интерната достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, раздаточным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

8.16. Режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и утверждается директором школы-интерната.

9. Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся с ОВЗ

Питание в ГКОУ КК специальной (коррекционной) школе-интернате с. Ковалевского для всех обучающихся является бесплатным.

10. Порядок организации питьевого режима в школе-интернате

10.1. Питьевой режим в общеобразовательной организации, а также при проведении массовых мероприятий с участием обучающихся должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

10.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

10.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

10.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый обучающийся должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного обучающегося.

10.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения.

10.2.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче обучающимся при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной воды обязательным требованиям.

10.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфицирующего средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

10.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи обучающимся вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды и емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через три часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна быть полностью освобождена от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется школой-интернатом в произвольной форме.

11. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

11.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся;

11.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе-интернате для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного

руководителя об имеющихся у обучающегося аллергических реакциях на продукты питания;

- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

12. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

12.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей (законных представителей) к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом широкого использования потенциала органа государственно-общественного управления, родительских комитетов классов, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей (законных представителей).

В показатели мониторинга может входить следующее:

- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;

- удовлетворенность обучающихся и их родителей (законных представителей) организацией и качеством предоставляемого питания.

12.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже одного раза в полугодие

обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже одного раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

13. Ответственность и контроль за организацией питания

13.1. Директор общеобразовательной организации создает условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания учащихся в школе-интернате.

13.2. Директор школы-интерната представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

13.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком в образовательной организации отражаются в должностных инструкциях.

13.4. К началу нового учебного года директором школы-интерната издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в учреждении, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

13.5. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы-интерната, в соответствии с закрепленными полномочиями.

13.6. Старший воспитатель – ответственный за обеспечение качественного питания, осуществляет учет питающихся обучающихся в Журнале учета посещаемости учащихся, а также обучающихся получающих питание по индивидуальному меню.

13.7. Директор школы-интерната обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока общеобразовательной организации и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием.

• выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

13.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, медицинская сестра школы-интернат осуществляют контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих

продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнения суточных норм питания на одного обучающегося;

- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

13.9. Лицо ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;

- формирует списки обучающихся для предоставления питания;

- предоставляет указанные списки калькулятору для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;

- обеспечивает учет фактической посещаемости учащимися столовой, охват питанием обучающихся по классам;

- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- вносит предложения по улучшению питания.

13.10. Классные руководители школы-интерната:

- ежедневно до 12 часов предоставляют калькулятору заявку (количество обучающихся по классам) на питание обучающихся на следующий учебный день;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

13.11. Ответственный дежурный по школе-интернату (дежурный администратор) обеспечивает дежурство педагогических работников и обучающихся в помещении столовой. Дежурные педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

14. Документация

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

- настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе-интернате;
- Положение о родительском контроле и организации горячего питания;
- Положение о выплате компенсации за питание обучающихся ГКОУ КК специальной (коррекционной) школы-интерната с. Ковалевского, осваивающим адаптированные основные общеобразовательные программы для детей с интеллектуальными нарушениями на дому;
- Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в школьную столовую ГКОУ КК специальной (коррекционной) школы-интерната с. Ковалевского;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Положение о школьной столовой;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 и старше), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- ведомость контроля за рационом питания обучающихся (Приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медицинской сестрой школы-интерната каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно;
- журнал учета посещаемости обучающихся;
- журнал калорийности (расчет и оценка использованного на одного обучающегося среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно),
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с

СанПиН);

- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);

14.2. Перечень приказов:

- об утверждении введении в действие настоящего Положения;
- о введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся общеобразовательной организации;
- об организации лечебного и диетологического питания обучающихся;
- о контроле за организацией питания;
- об утверждении режима питания.

15. Заключительные положения

15.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГКОУ КК специальной (коррекционной) школы-интерната с. Ковалевского, вводится в действие приказом директора школы-интерната.

15.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

15.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 15.1. настоящего Положения.

15.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение № 1
к Положению
об организации питания

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ (СОТРУДНИКИ)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (допущен/отстранен)	Подпись медицинской сестры
1	2	3	4	5	6	7	8

**ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ
ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНО ПРИХОДЯЩИХ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

ЗАВТРАК

8ч.15м.– 8ч.35м.

ОБЕД

11ч.50м. – 12ч.20м. – 1-й поток

13ч.00м. – 13ч.20м. – 2-й поток

**ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ КРУГЛОСУТОЧНОГО ПРЕБЫВАНИЯ**

ЗАВТРАК

8ч.15м.– 8ч.35м.

ОБЕД

11ч.50м. – 12ч.20м. – 1-й поток

13ч.00м. – 13ч.20м. – 2-й поток

ПОЛДНИК

16ч.30м. – 16ч.50м.

УЖИН

19ч.00м. – 19ч.20м.

СОННИК

20ч.00м. – 20ч.20м.

Приложение № 5
к Положению
об организации питания

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

Возрастная категория: 7-11 лет / 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<i>Неделя 1</i>							
День 1							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
обед:							
<i>Итого за обед:</i>							
полдник:							
<i>Итого за полдник:</i>							
ужин:							
<i>Итого за ужин:</i>							
сонник:							
<i>Итого за сонник:</i>							
<i>Итого за день:</i>							
День 2							
завтрак:							
обед:							
Итого за 2 день							
...и т.д. по дням							
<i>Неделя 2</i>							
День 1							
завтрак:							
Итого за 2 день							
...и т.д. по дням							
Итого за весь период							
Среднее значение за период:							

Приложение № 6
к Положению
об организации питания

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

**Среднесуточные наборы пищевой продукции
для обучающихся в школе-интернате**
(в нетто г., мл. на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженные, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10 % от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г.	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (порошковые)	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо – или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.л.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Суммарные объемы блюд
по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Сонник	200	250

ПЕРЕЧЕНЬ

пищевой продукции, которая не допускается при организации питания обучающихся

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языки, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупы, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные, торты).
13. Зеленцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных. А также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция

общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженное на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5 %).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи. Приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9 % жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5 % и более 3,5 % жирности; кисломолочные напитки менее 2,5 % и более 3,5 % жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ

пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, грамм	Вид пищевой продукции – заменитель	Масса, грамм
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9 %	120
		Баранина II категории	97
		Конина I категории	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5 %	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9 %	17
		Мясо (говядина I категории)	14
		Мясо (говядина II категории)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
Творог с массовой долей жира 9 %	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9 %	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой доле жира 9 %	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300

Вид пищевой продукции	Масса, грамм	Вид пищевой продукции – заменитель	Масса, грамм
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты - яблоки	12
		Сухофрукты - чернослив	17
		Сухофрукты - курага	8
		Сухофрукты - изюм	22

ПОТРЕБНОСТЬ

в пищевых веществах, энергии витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7 - 12 лет	12 лет и старше
Белки (г/сут)	77	90
Жиры (г/сут)	79	92
Углеводы (г/сут)	335	383
Энергетическая ценность (ккал /сут)	2350	2720
Витамин С (мг/сут)	60	70
Витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
Витамин А (экв/сут)	700	900
Витамин D (мкг/сут)	10	10
Кальций (мг/сут)	1100	1200
Фосфор (мг/сут)	1100	1200
Магний (мг/сут)	250	300
Железо (мг/сут)	12	18
Калий (мг/сут)	1100	1200
Йод (мг/сут)	0,1	0,1
Селен (мг/сут)	0,03	0,05
Фтор (мг/сут)	3,0	4,0

ЖУРНАЛ
бракеража готовой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи Членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

