



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГКОУ
«Александровская школа-интернат»
В.В. Мозгова
В.В. Мозгова
11 января 2022

Положение по организации питания

I. Общие положения.

1.1. К компетенции образовательного учреждения относится создание в школе-интернате необходимых условий для работы школьной столовой, контроль за ее работой в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 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 и другими федеральными, региональными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

1.2. Настоящее Положение об организации питания обучающихся школы-интерната разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся, предоставленного за счет средств областного бюджета.

1.3. При организации питания обучающихся ОУ рекомендуется реализовывать следующие задачи:

- а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников ОУ;
- 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, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- в) оптимальный режим питания;
- г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качества и сохранения исходной пищевой ценности;
- д) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- е) 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, СанПиНом.

1.4. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение проживающих обучающихся пятиразовым 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, понимается организованная реализация блюд, приготовленных в школьной столовой в соответствии с примерным десятидневным меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Томской области.

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

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

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

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 организовано в соответствии с нормативно-правовыми документами

2.5. Руководитель школы-интерната назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся, воспитанников.

2.6. Школа-интернат осуществляет внутренний контроль организации питания обучающихся:

— включает в годовой план учреждения и в план контроля вопросы организации питания,

— проводит мониторинг организации питания,

— осуществляет контроль деятельности пищеблока.

2.7. Руководитель школы-интерната несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся.

III. Организация процесса питания

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ

В ОУ:

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.

2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.

3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.

4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.

5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.

6. Непотрошенная птица.

7. Мясо диких животных.

8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.

13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.

16. Простокваша-«самоквас».

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. № 9.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусовые консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусовые консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, диетсестра разрабатывает рацион питания.

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

На основании сформированного рациона питания медицинскими работниками ежедневно составляется меню-требование по форме 0504202 (Приложение №1), включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, полдник, обед, полдник, ужин).

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составлено десятидневное меню в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также карточек-раскладок, 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 (10 — 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 5-разового питания включается мясо, молоко, сливочное и растительное масло, кисломолочные продукты, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, включают 1 раз в 2 — 3 дня.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному 10-дневному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, утвержденное директором, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

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.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Заказ необходимых продуктов питания осуществляется заведующим складом согласно 10-дневного меню и количества детей, на основании меню-требования.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

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 педагога.

Еженедельно разрабатывается и утверждается директором график дежурства по столовой.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

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. При обработке белокочанной капусты обязательно удаляются 3 — 4 наружных листа.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

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 порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5 — 7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите (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 (растапливается 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 либо в изотермической таре (термосах) — в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 ± 2 °С не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

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 (в разных шкафах).

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.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

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, для руководителей организаций — ежегодно. 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.

Медицинский работник должен 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.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

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 заведующим складом 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 директора или заместителя директора, а также бухгалтера. Недоброкачественные продукты возвращаются Поставщику.

Учет продуктов питания ведется в книге учета материальных ценностей.

Отпуск продуктов со склада производится через шеф-повара на основании меню-требования.

Работники бухгалтерии систематически проверяют своевременность, полноту и правильность записей прихода и расхода продуктов питания в книге учета материальных ценностей, сверяют их с записями в бухгалтерском учете и подтверждают правильность этих записей подписью работника бухгалтерии, проводившего проверку.

При уходе в отпуск заведующего складом производится проверка количественного наличия продуктов питания на складе, после чего склад пломбируется.

Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии шеф-повара. Периодически (внезапно) закладка продуктов питания в котел контролируется администрацией и представителем профсоюзной организации. Перед закладкой в котел продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада.

Распределение полномочий по организации питания в учреждении.

1. Шеф-повар:

- Составление меню;
- Контроль норм потребления и рациона питания;
- Контроль качества продуктов;
- Контроль закладки продуктов;
- Снятие проб перед приемом пищи;
- Подготовка заказа по продуктам питания на квартал, год;

2. Зав. складом «Продукты».

- Своевременный заказ продуктов;
- Прием продуктов питания от Поставщиков по количеству и качеству;
- Контроль качества продуктов питания;
- Контроль за наличием сертификатов качества на поставляемые продукты;
- Контроль за своевременным поступлением необходимых продуктов на склад;
- Работа с Поставщиками.

3. Бухгалтерия.

- Ввод поступлений материальных запасов и меню-требований в программный комплекс;
- Формирование отчетности;
- Контроль остатков продуктов на складе каждые 10 (десять) дней;
- Заключение договоров с Поставщиками согласно оформленных контрактов;
- Расчеты с контрагентами;
- Функция контроля за соблюдением норм и денежных средств.

4. Заместители директора:

- Осуществление контрольной функции:
- закладки продуктов в столовой;
- Посещаемости детей столовой;
- Составление графика дежурства в столовой.

Социальный педагог оформляет заявку на питание по детям ежедневно и передает её шеф-повару.

4.2. Основными условиями при организации питания в общеобразовательном учреждении являются:

- организация горячего питания (завтрак, обед и полдник) для обучающихся, воспитанников
- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;
- наличие собственной производственной базы для приготовления продукции, в т.ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);
- готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования, согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;
- наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на производственно—технологическом и холодильном оборудовании;
- обеспечение чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых;

— организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала общеобразовательно-го учреждения — в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);

4.3. В школе-интернате в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся, воспитанников:

— наличие производственных помещений для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

— наличие помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

— разработка и утверждение порядка питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, составление списков детей).

4.4. Ответственность за функционирование школьной столовой (как структурного подразделения общеобразовательного учреждения) в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет директор.