

ОБСУЖДЕНО И ПРИНЯТО
на заседании педагогического совета
ГКОУ «Специальная (коррекционная)
общеобразовательная школа-интернат № 1»
Протокол № 4
« 29 » 01 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ «Специальная
(коррекционная) общеобразовательная
школа-интернат № 1»
Г.Н. Гузий
Приказ № 10
« 03 » 02 20 20 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
ГОСУДАРСТВЕННОГО КАЗЕННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ)
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 1»**

I. Общие положения

- 1.1. Организация питания воспитанников является неотъемлемой частью жизнедеятельности школы-интерната.
- 1.2. Питание воспитанников учреждения должно полностью обеспечивать растущий организм энергией и основными пищевыми веществами.
- 1.3. Финансирование питания осуществляется за счет средств государственного бюджета. При необходимости могут использоваться благотворительные взносы, гуманитарная помощь, средства родителей и другие.

II. Организация питания воспитанников

- 2.1. Организация рационального питания предусматривает 6 кратный прием пищи (завтрак, II завтрак, обед, полдник, ужин, II ужин).
- 2.2. Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов.
- 2.3. В школе-интернате имеется перспективное 10-дневное меню, отработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах.
Перспективное меню разрабатывается медицинской сестрой по питанию и согласовывается в Роспотребнадзоре.
- 2.4. На основании примерного меню ежедневно медицинской сестрой по питанию, шеф-поваром и кладовщиком составляется меню-требование и утверждается руководителем учреждения.
При отсутствии какого-либо продукта в целях сохранения пищевой и биологической ценности рациона допускается его замена.
- 2.5. Для воспитанников, страдающих хроническими заболеваниями желудочно-кишечного тракта, печени, почек должно быть обеспечено щадящее питание.
- 2.6. С целью обеспечения детей витамином «С» обеспечивается витаминизация сладких блюд и напитков аскорбиновой кислотой.
- 2.7. 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.
- 2.8. Пищевые продукты, поступающие в учреждение, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский

- работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале.
- 2.9. Мясо всех видов сельскохозяйственных животных принимается только с клеймом и ветеринарным свидетельством, а сельскохозяйственная пища и яйца с ветеринарными свидетельствами.
- 2.10. Хранение продуктов организуется в кладовых помещениях либо в таре поставщика, либо в маркированной производственной таре.
- 2.11. Обработка сырых и готовых продуктов проводится отдельно в специально оборудованных цехах, используется инвентарь с соответствующей маркировкой.
- 2.12. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:
- не использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;
 - не изготавливать простоквашу, блинчики с мясом, макароны по-флотски, кондитерские изделия с кремом, напитки и морсы, квас, студни, заливные блюда, форшмаки из сельди, изделия во фритюре;
 - не употреблять грибы, фляжное молоко без кипячения, непастеризованный творог, сметану и зеленый горошек без термической обработки, блинчики с творогом из непастеризованного молока, консервированные продукты домашнего приготовления в герметической упаковке.
- Кефир, ряженку, порционируют непосредственно из бутылок или пакетов в стаканы, чашки.
- Загрязненная тара подлежит предварительной обработке.
- 2.13. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Медработник контролирует выход (вес) кулинарных изделий.
- 2.14. Ежедневно суточную (24-часовую) пробу готовой продукции в объеме 100,0 г (штучные изделия целиком) отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в холодильнике при температуре 2-6°C.
- Контроль по правильности отбора и хранения осуществляет медицинский работник.

III. Соблюдение санитарного режима, правил личной гигиены

- 3.1. В целях профилактики пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний на пищеблоке необходимо четко выполнять санитарный режим в соответствии с п.2.11.20 Санитарных правил (СП 2.4.990-00).
- 3.2. Мытье кухонной посуды и инвентаря проводят в двухсекционных моечных ваннах.
- 3.3. Мытье столовой посуды производится ручным способом в пятисекционных ваннах согласно п. 2.11.22 (СП 2.4.990-00).
- 3.4. На каждого работника пищеблока заполняется личная медицинская книжка, в которой отмечают результаты периодических медицинских обследований и сведения о сдаче санитарного минимума.
- 3.5. Персонал обязан соблюдать правила личной гигиены: приходиться на работу в чистой одежде и обуви. Надевать санитарную форму. Подбирать волосы, коротко стричь ногти, перед началом работы и после посещения туалета тщательно с мылом мыть руки, снимать санитарную одежду перед посещением туалета.

- 3.6. Ежедневно перед началом рабочего дня каждый работник пищеблока обязан делать запись в журнале «Здоровья».

IV. Обеспечение организации рационального питания

- 4.1. Руководитель интернатного учреждения обеспечивает организацию рационального питания.

- 4.2. Медицинские работники проводят:
- составление ежедневного меню-требования с использованием примерного меню;
 - проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции;
 - контроль по условиям хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
 - оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд;
 - бракераж готовой продукции с регистрацией в журнале;
 - осуществление С-витаминизации третьих блюд и напитков;
 - контроль по правильности отбора и хранения суточных проб;
 - контроль по санитарному содержанию пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды;
 - контроль по выполнению правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Здоровья»;
 - осмотр сотрудников пищеблока и детей-дежурных по столовой на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
 - каждые 10 дней контроль по выполнению утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады;
 - один раз в месяц подсчет количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийности рациона (среднее за месяц на одного ребенка в день);
 - индивидуализация питания детей с ограниченными возможностями здоровья и после перенесенных заболеваний;
 - гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.