

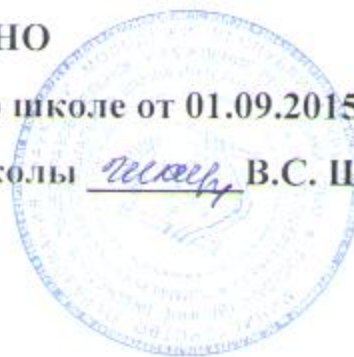
9.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«СИМФЕРОПОЛЬСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №2»

УТВЕРЖДЕНО

Приказом по школе от 01.09.2015г. №135

Директор школы Шкирова В.С. Шкирова



ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

г. Симферополь

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Организация питания в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Республики Крым «Симферопольская специальная школа-интернат №2» осуществляется в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», Федеральным законом от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 г. №554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», на основании нормативно-правовой базы, заложенной в Постановлении Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. №45 Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 и в приказе Министерства здравоохранения СССР №146 от 09 февраля 1984 г. «Об общеобразовательных школах-интернатах, детских домах и других интернатных учреждениях», дополнениями и изменениями, внесенными на основании Постановления от 10 июля 2015 года №26 «Об утверждении САНПИН 2.4.2.3286 – 15 «санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»; Постановлением Совета министров Республики Крым от 11 февраля 2016 года №40 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников государственных общеобразовательных организаций интернатного типа, учреждений для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, студентов профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым и Порядка выплаты денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания студентам профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования».

1.2. Питание обучающихся обеспечивается столовой образовательного учреждения, работающей на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которая производит и обеспечивает выдачу непосредственно для групп воспитанников в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

1.3. В учреждении предусмотрены объемно-планировочные и конструктивные решения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции как в помещении учебного корпуса, так и в помещении дошкольного отделения, так как приготовление пищи осуществляется штатными работниками учреждения отдельно в каждом из подразделений с учетом специфики

организации питания для детей дошкольного возраста и для обучающихся с 7-ми лет и старше.

1.4. Действие настоящего положения распространяется на всех обучающихся и воспитанников учреждения.

1.5. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы-интерната по вопросам организации питания, принимается педагогическим советом школы и утверждается приказом директора учреждения.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок, изменения и дополнения к нему вносятся в рабочем порядке.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ И ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

2.1. Обеспечение обучающихся и воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам сбалансированного и рационального питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ ПИЩЕБЛОКА.

3.1. Помещения должны располагаться так, чтобы исключить встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения воспитанников и персонала.

3.2. Помещения пищеблока должны находиться в основном здании общеобразовательного учреждения.

3.3. Должна обеспечиваться посадка всех обучающихся в обеденном зале не более чем в две перемены, отдельно по классам-группам, площадь на одно посадочное место для детей школьного возраста – не менее 0,7 м², дошкольного возраста – не менее 0,5 м².

3.4. Размещение складских помещений пищеблоков школы и дошкольного отделения, производственных и бытовых помещений должно осуществляться на первых этажах зданий.

3.5. Хозяйственные и подсобные помещения могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии соблюдения гигиенических требований по их содержанию.

4. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

4.1. Пищевые блоки должны быть оборудованы системами хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления.

4.2. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки продуктов и приготовления блюд, для мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

4.3. Во всех производственных цехах устанавливаются раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой объектов пищевого блока на случай отключения подачи централизованного горячего водоснабжения.

4.4. Для искусственного освещения используются светильники с закрытыми плафонами.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ И ТАРЕ.

5.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания.

5.2. Помещения пищевого блока школы и дошкольного отделения должны быть оборудованы исправным холодильным оборудованием, прошедшим ежегодную сертификацию на соблюдение температурного режима, в количестве, достаточном для соблюдения требований к товарному соседству продуктов питания.

5.3. Помещения пищевых блоков должны быть оборудованы технологическим оборудованием, необходимым для обработки и приготовления блюд, ежегодно должен проводиться технический контроль соответствия жарочного шкафа паспортным данным.

5.4. Производственные столы, предназначенные для обработки и разделки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

5.5. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Их конструкция должна позволять проводить влажную уборку.

5.6. Пищевые блоки школы и дошкольного отделения должны быть обеспечены не менее чем двумя комплектами посуды на одно посадочное

место в целях создания условий для соблюдения правил мытья и дезинфекции посуды в соответствии с установленными правилами.

5.7. Посуда, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться в строгом соответствии с маркировкой.

5.8. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры, разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

5.9. Помещения пищеблока и складские помещения для хранения продуктов оборудуются весоизмерительной техникой, которая ежегодно проходит техническую поверку с получением сертификатов на соответствие, холодильное оборудование должно иметь контрольные термометры.

6. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОСТОЯНИЮ ПИЩЕБЛОКА.

6.1. Производственные и другие помещения пищеблоков должны содержаться в порядке и чистоте.

6.2. Уборка помещений для приема пищи должна производиться после каждого приема пищи.

6.3. Мытье кухонной посуды должно проводиться отдельно от столовой посуды.

6.4. В моечных помещениях должны быть вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств согласно инструкции по применению этих средств и температурных режимах воды в моечных ваннах.

6.5. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, не доступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

6.6. При мытье посуды в двухсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45⁰С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65⁰С;
- просушивание в опрокинутом виде.

6.7. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце рабочего дня моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой и насухо вытирают сухой, чистой тканью.

6.8. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении для кухонной посуды, ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

6.9. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

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

6.11. Пищевые отходы собираются в емкости с крышками, которые освобождаются по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

6.12. Для уборки каждой группы помещений выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

6.13. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом учреждения.

7. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ.

7.1. Рацион здорового питания для обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток, индивидуализированного по двум возрастным категориям: для обучающихся в возрасте до 7-и лет и старше 7-и лет./ с 01 января 2016 года – по трем возрастным группам: с 3-х до 7-и лет, с 7-и до 10-и лет, с 11-и до 18-лет

7.2. Ежедневное меню-раскладка составляется на основании примерного двухнедельного меню, предусматривающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) и содержащее количественные данные о рецептуре блюд.

7.3. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом имеющегося на складе перечня продуктов питания, социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных веществ.

7.4. При круглосуточном пребывании детей в условиях школы-интерната должен быть предусмотрен пятикратный прием пищи – для детей дошкольного возраста, и четырехкратный – для детей школьного возраста.

7.5. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4 часов.

7.6. Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

7.7. Для питания обучающихся должны быть использованы свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке.

7.8. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключая использование продуктов с раздражающими свойствами.

7.9. За каждым классом (группой) в обеденном зале должны быть закреплены определенные обеденные столы.

7.10. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях пищеблока. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чисткой овощей, раздачей готовой пищи, резкой хлеба, мытьем посуды, уборкой помещений.

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

7.12. Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность.

7.13. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника.

7.14. Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

7.15. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

7.16. При организации питьевого режима используется кипяченая питьевая вода, замена которой в емкости для ее хранения производится каждые четыре часа (8-00, 12-00 и 16-00 часов), для питья может использоваться фаянсовая или стеклянная посуда с индивидуальной маркировкой для каждого обучающегося или посуда одноразового пользования, повторное использование которой не допускается. Может использоваться и бутылированная вода с организацией контроля ее розлива.

8. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ТРУДА ПЕРСОНАЛА.

8.1. Условия труда работников, связанных с организацией питания, должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

8.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся должны выполняться работниками следующие мероприятия:

- должны соблюдаться персоналом правила личной гигиены;
- персонал должен иметь не менее трех комплектов санитарной одежды на одного работника, находиться на рабочем месте только в спецодежде;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти, не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в спецодежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте

8.3. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды.

8.4. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

8.5. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также загноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. В таких ситуациях работник отстраняется временно от работы и может быть допущен к работе только после полного выздоровления, подтвержденного медицинскими документами.

8.6. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую заносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований.

9. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И НОРМАТИВОВ.

9.1. Каждый работник, связанный с организацией детского питания, обязан соблюдать установленные нормативные требования к организации питания и положения данного документа.

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками подразделения;
- создание необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья обучающихся;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражных журналов, журналов осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания);
- обеспечение исправного состояния технологического, холодильного и другого оборудования;
- сохранность достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд в объеме одной порции. Отбор суточной пробы осуществляет сменный повар. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет диетсестра.

10. НОРМЫ СРЕДНЕСУТОЧНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

10.1 Нормы среднесуточного потребления пищевых продуктов установлены в соответствии с рекомендуемыми с учетом того, что абсолютное большинство обучающихся проживает в школе-интернате и не имеет возможности во время пребывания в учреждении на получение дополнительного питания за счет семьи.

10.2. Указанные ниже нормативные цифры потребления продуктов питания носят рекомендательный характер и могут увеличиться по разным группам продуктов в среднем до 20% в день в случае, когда происходит экономия денежных средств, выделенных на питание, как за счет удешевления поставляемых продуктов питания, так и за счет уменьшения расчетного количества детодней.

10.3. Приведенные нормы представлены как масса нетто.

10.4. На выходные и праздничные дни суточные нормы потребления продуктов увеличиваются на 10%.

10.5. В случае возникновения непредвиденных обстоятельств, связанных с поставкой продуктов питания или другими причинами, может производиться замена другой группой продуктов, идентичной по содержанию белков, жиров, углеводов и др.

Наименование продуктов	Нормы на одного воспитанника	
	От 3 до 7 лет	Старше 7 лет
Хлеб пшеничный	150	250
Хлеб ржаной	90	200
Мука пшеничная	35	35
Крупа, бобовые, макаронные изд.	65	80
Мука картофельная	3	3
Овощи разные	350	450
Картофель	300	400
Фрукты свежие	150	200
Фрукты сухие	15	20
Соки плодоовощные	150	200
Кондитерские изделия	25	25
Сахар	60	70
Масло сливочное	35	50
Масло растительное	12	18
Яйцо, штук	1	1
Молоко, кисломолочные продукты	400	500
Творог	40	60
Сметана	10	10
Мясо жилованное (на кости)	75	85
Куры	50	60
Рыба	50	100
Колбасные изделия	15	20
Сыр	10	12
Чай	0,2	0,4
Кофе	3	3
Какао	1	1,2
Соль	8	10
Дрожжи	1	2

Суточные нормы питания, установленные с 01 января 2016 года.

	Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся					
		в г, мл, брутто	в г, мл, нетто	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
		3-7 лет	3-7 лет	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	50	50	80	120	80	120
2	Хлеб пшеничный	80	80	150	200	150	200
3	Мука пшеничная	29	29	15	20	15	20
4	Крупы, бобовые	43	43	45	50	45	50
5	Макаронные изделия	12	12	15	20	15	20

6	Картофель	187-234	140	250*	250*	188	188
7	Овощи свежие, зелень	325	260	350	400	280**	320**
8	Фрукты (плоды) свежие	114	100	200	200	185**	185**
9	Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	11	11	15	20	15	20
10	Соки плодоовощные	100	100	200	200	200	200
11	Напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	50	50	200	200	200	200
12	Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	60,5(75)	55	77 (95)	86 (105)	70	78
13	Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	27	24	40 (51)	60 (76)	35	53
14	Рыба-филе	39	37	60	80	58	77
15	Колбасные изделия	7	6,9	15	20	14,7	19,6
16	Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	450	450	300	300	300	300
17	Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)			150	180	150	180
18	Творог (массовая доля жира не более 9%)	40	40	50	60	50	60
19	Сыр	6,4	6	10	12	9,8	11,8
20	Сметана (массовая доля жира не более 15%)	11	11	10	10	10	10
21	Масло сливочное	21	21	30	35	30	35
22	Масло растительное	11	11	15	18	15	18
23	Яйцо диетическое	0,6шт	24	1 шт.	1 шт.	40	40
24	Сахар***	47	47	40	45	40	45
25	Кондитерские изделия	20	20	10	15	10	15
26	Чай	0,6	0,6	0,4	0,4	0,4	0,4
27	Какао	0,6	0,6	1,2	1,2	1,2	1,2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,5	1	2	1	2
29	Соль	6	6	5	7	5	7

Примечание:

* Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

** Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

*** В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.