

**ТОГАОУ «Котовская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»**

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом от 03.12.2021 № 242-ОД

Директор

Г.В.Алпатова

**ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации питания обучающихся**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (далее - СП 2.4.3648-20);

санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

«МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 (далее - МР 2.4.0179-20);

«МР 2.4.0180-20 Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 (далее – МР 2.4.0180 – 20);

«МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021), (вместе с «Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб», «Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений») (далее - МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.);

федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в ТОГАОУ «Котовская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

1.3. Положение определяет основные цели, задачи и требования к организации питания, условиям и срокам хранения продуктов питания, порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет перечень документации по питанию в ТОГАОУ «Котовская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (далее – школа-интернат).

1.4. Организация питания осуществляется за счет средств областного бюджета.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется договором с поставщиком.

1.6. Организация питания в школе-интернате осуществляется штатными работниками школы-интерната.

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

## **2. Основные цели и задачи организации питания.**

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

2.2. Основные задачи при организации питания:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в сбалансированном и рациональном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока.**

3.1. Для работы на пищеблоке допускаются лица, имеющие допуск по состоянию здоровья, прошедшие профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.

Работник пищеблока в обязательном порядке проходит предварительный и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующими нормативными документами Министерства здравоохранения Российской Федерации. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Для сотрудников пищеблока ежегодно организуется курсовая гигиеническая подготовка для сотрудников пищеблока (Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»).

3.2. Медицинская сестра по диетологии 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 журнал здоровья. Список работников, отмеченных в журнале в день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.

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

3.3. Работники пищеблока обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, иные личные вещи и хранить их 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 посещения туалета.

3.4. Пищеблок должен быть оборудован технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарём, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию соющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения и изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть обеспечен исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.

3.6. Для продовольственного сырья и готовой продукции должно использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом) и кухонная посуда. Посуда одноразового использования должна применяться в соответствии с маркировкой по применению. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

3.7. Складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Заведующий складом обязан ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в специальный журнал.

Холодильное оборудование должно быть обеспечено контрольными термометрами. Ответственное лицо ежедневно снимает показания и вносит их в специальный журнал.

3.8. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также птиц и животных.

3.9. В производственных помещениях запрещено хранить личные вещи и иметь комнатные растения.

3.10. При выходе из строя оборудования сотрудники пищеблока немедленно ставят в известность заместителя директора по АХР, который принимает незамедлительные меры для устранения неполадок.

3.11. В пищеблоке школы-интерната на постоянной основе ведутся:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангина, нахождении сотрудников на листке внутренней нетрудоспособности);
- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа (хранятся у старшей медицинской сестры);
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте (хранится у специалиста по охране труда), инструкции по технике безопасности по всем видам работ;

- ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал учета проведения проверок пищеблока.

#### 4. Порядок поставки и приема продуктов.

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

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам школы-интерната с момента подписания договора (контракта).

4.3. Товар доставляется поставщиком на склад школы-интерната.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой по накладной, содержащей дату поставки, наименование и количество товара.

4.5. Транспортировку проводят в условиях, обеспечивающих сохранность продуктов и предохраняющих их от загрязнения. Товар должен быть упакован надлежащим образом.

4.6. На упаковке товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства.

4.7. Прием пищевой продукции на пищеблок осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушения условий и режима перевозки, отсутствия маркировки и товаросопроводительной документации пищевая продукция на склад школы-интерната не принимается.

4.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

#### 5. Условия и сроки хранения продуктов.

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем медицинской сестры по диетологии, повара и заведующего складом. Общий контроль осуществляет директор.

5.2. Продукты должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему продукты с признаками недоброкачества.

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

5.5. Сроки хранения и реализации продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

## 6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Обучающиеся школы-интерната получают питание в школе-интернате согласно установленному режиму питания в зависимости от режима обучения.

6.2. Предоставление здорового горячего полноценного, сбалансированного питания осуществляется по примерному двухнедельному меню школы-интерната исходя из нормы питания на одного ребенка в день.

Примерное двухнедельное меню разрабатывает медицинская сестра по диетологии, утверждает директор школы-интерната. Меню утверждается для двух возрастных групп – 7-11 и 12-18 лет.

При составлении меню учитывается среднесуточный набор продуктов, объем блюд, нормы физиологических потребностей, нормы потерь при обработке продуктов, выход готовых блюд, требования в отношении запрещенных продуктов.

6.3. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с рекомендациями врача. В исключительных случаях может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

Школа-интернат обязана учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья с целью корректировки меню в индивидуальном порядке с учетом рекомендаций медицинских работников

6.4. При разработке примерного меню учитывается обеспечение поступления с рационом питания основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20.

6.5. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Медицинская сестра по диетологии составляет на основании примерного меню ежедневное меню и меню-раскладку.

6.6. Внесение изменений в меню без согласования с директором запрещается. При необходимости внесения изменений медицинской сестрой составляется служебная записка с указанием причины (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов и др.). В меню вносятся изменения и заверяются директором. Исправления в меню не допускаются.

6.7. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарной продукции на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарной продукции в соответствии с учетом пищевой ценности.

Изготовление продукции производится в соответствии с утверждённым меню строго по технологической карте.

6.8. Ежедневное меню на сутки вывешивается в обеденном зале и содержит наименование приема пищи, наименование блюда, массу порции и калорийность порции.

Ежедневное меню размещается на официальном сайте школы-интерната.

6.9. На информационных стендах размещаются рекомендации по организации здорового питания.

## **7. Порядок организации питания.**

7.1. Порядок организации и контроль за качеством организации питания в школе-интернате регулируют следующие локальные акты:

- режим работы школы-интерната;
- режим работы пищеблока, сформированный с учетом режима работы школы-интерната и графика питания обучающихся;
- приказы об утверждении положения об организации питания, о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых отравлений и инфекционных заболеваний, положения о бракеражной комиссии, годового плана работы по контролю за качеством предоставления питания.

7.2. Дети, проживающие круглосуточно в школе-интернате, обеспечиваются пятиразовым питанием: завтрак, второй завтрак, обед, ужин, пятое питание, включающее в себя кисломолочную продукцию. В выходные и праздничные дни второй завтрак заменяется полдником. Дети, не ночующие в школе-интернате, обеспечиваются трехразовым питанием: второй завтрак, обед, ужин.

7.3. Ежедневно до 14.00 классные руководители ставят обучающихся на питание на следующий день с учетом их фактического посещения в специальном журнале с учетом возрастных групп.

Заместитель директора по воспитательной работе делает обобщенную заявку и передает ее диетсестре для составления меню-раскладки, по которой заведующая складом осуществляет выдачу продуктов.

В случае форсмажорных обстоятельств (сильный мороз, карантин и пр.) заявка по согласованию с директором школы-интерната в обязательном порядке пересматривается.

В целях эффективного расходования средств классные руководители несут персональную ответственность за достоверность количества поставленных на питание обучающихся.

7.4. Дети получают питание в соответствии с графиком приема пищи после обязательного тщательного мытья рук.

7.5. Выдача готовых блюд для раздачи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией с регистрацией в журнале бракеража готовой продукции. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает директору школы-интерната для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта.

7.6. Для качественной организации процесса питания ежедневно во время приема пищи в обеденном зале дежурит представитель администрации.

## **8. Контроль за качеством питания.**

8.1. В рамках контроля за организацией питания должно быть предусмотрено следующее:

- организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным директором школы-интерната;

- контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с утвержденным двухнедельным меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнением иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением;

- контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;

- требования по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания, в том числе:

- на поставляемую молочную продукцию: не допускать наличие в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;

- на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо говядины, цыпленка-бройлера, субпродукты должны быть охлажденными, срок убоя не более 1 суток.

8.2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор пробы осуществляется ответственным лицом в специально выделенные обеззараженные, промаркированные и плотно закрывающиеся емкости – отдельно каждое блюдо. Порционные блюда отбираются поштучно, в объеме одной порции, холодные закуски, первые блюда, гарниры, вторые блюда и напитки в объеме не менее 100 грамм. Суточная проба хранится в специально отведённом холодильнике при температуре от +2 до +6 градусов не менее 48 часов.

8.3. Медицинский работник:

- контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб;

- осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания.



- контролирует санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке;

- фиксирует результаты всех проверок пищеблока и документации по организации питания в «Ведомости контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой пищевой продукции», «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- докладывает директору школы-интерната в письменном виде информацию о выявленных дефектах в организации питания детей, один экземпляр служебной записки оставлять себе.

8.4. Общий контроль осуществляет директор школы-интерната.

## **9. Основные требования к организации работы бракеражной комиссии**

9.1. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

9.2. Состав и положение бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы-интерната.

9.3. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи от каждой приготовленной партии.

9.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.

9.5. В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

9.6. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

## **10. Организация общественного контроля за питанием в Организации**

10.1. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией школы-интерната с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии (МР 2.4.0180-20.2.4.).

10.2. Состав общественной комиссии утверждается приказом директора школы-интерната в начале каждого учебного года.

10.3. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд; соблюдением культуры обслуживания обучающихся; санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока; своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.;

вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

информированием родителей и детей о здоровом питании.

10.4. Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продуктов питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать от школы-интерната добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

10.5. Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы-интерната.

10.6. Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, график дежурства классов по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде школы-интерната. Информацию об организации питания и результаты контроля рекомендуется публиковать на стенде и сайте школы-интерната.

## **11. Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания**

11.1. Итоги проведенных проверок администрации школы-интерната, общественного контроля рассматриваются на инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете, родительских собраниях.

11.2. При получении представления от медицинского работника либо члена бракеражной комиссии о запрете выдачи готовых блюд принимает меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимает меры по приостановке деятельности пищеблока.

11.3. О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений директор школы-интерната обязан незамедлительно сообщить в управление образования и науки Тамбовской области, в управление Роспотребнадзора по Тамбовской области и управление здравоохранения Тамбовской области.

## **12. Информационно-просветительская работа.**

12.1. В школе-интернате организуется постоянная информационно-просветительская работа по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной и внеучебной деятельности.

12.2. Оформляются информационные стенды, посвященные культуре питания.

12.3. Классные руководители организуют систематическую работу с родителями, проводят беседы, лектории, посвященные вопросам роли питания в формировании здорового человека, привлекают родителей к работе с детьми по пропаганде здорового образа жизни и правильного питания.