

Приняты
Педагогическим советом
протокол № 2 от 22.01.2021 г.

Утверждено
приказом МКОУ «Белоярская ШИ»
от 26.01.2021 г. № 26-11

**Положение об организации питания обучающихся
в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
«Белоярская школа – интернат»**

1. Общие положения и область применения

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее – Положение) в МКОУ «Белоярская ШИ» (далее – Учреждение) разработано на основании Санитарно-эпидемиологических правил и норм САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания обучающихся (в возрасте от 7 до 18 лет) в Учреждении, реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы, требования к качественному и количественному составу рациона питания обучающихся, принципам и методике его формирования.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в Учреждении (директора, два повара, заведующего хозяйством, кладовщика, работников пищеблока, медицинского работника):

по формированию рационов питания обучающихся в соответствии с принципами здорового питания,

организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке Учреждения,

организация хранения пищевых продуктов,

организации приема пищи обучающимися,

организации производственного контроля за питанием обучающихся в Учреждении,

организации общественного контроля за питанием обучающихся в Учреждении.

**2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации
пищевых продуктов и кулинарных изделий**

2.1 Пищевые продукты и продовольственное сырье, поступающее в учреждение должны иметь наличие соответствующих документов (например, удостоверение 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.

2.2. Пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

2.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей; -

в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При приготовлении блюд, необходимо исключать продукты с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно - эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.5. В Учреждении должен быть организован питьевой режим в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

3. Требования к составлению меню для организации питания обучающихся разного возраста

3.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

3.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности обучающихся в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН 2.4.5.2409-08.

В Учреждении питание детей осуществляется посредством реализации утвержденного примерного десятидневного меню МКОУ «Белоярская ШИ», включающего горячее питание.

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, ужин, второй ужин).

Режим питания обучающихся в Учреждении с круглосуточным пребыванием утверждается директором Учреждения ежегодно.

3.3. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима Учреждения) для каждой возрастной группы детей: для обучающихся с 7 года до 11 лет и для обучающихся с 12 до 18 лет, утверждено директором.

3.4. В течение десяти дней обучающийся должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами, согласно приложению 10 к САНПИИ 2.3/2.4.3590-20.

3.5. При отсутствии каких – либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены

пищевых продуктов, утвержденной требованиями САНПИН 2.3/2.4.3590-20, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

3.6. Учреждение в доступных для родителей и детей местах размещает следующую информацию:

ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, утвержденное директором (в обеденном зале);

меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции (в обеденном зале, по необходимости);

рекомендации по организации здорового питания детей (на стендах в коридоре).

3.7. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню используется 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. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.8. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного обучающегося среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

3.9. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.10. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с требованиями САНПИН 2.3/2.4.3590-20.

Контроль, за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

3.11. 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 № 11 к САНПИН 2.3/2.4.3590-20).

3.12. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится: количество питающихся каждой категории (возрастной группы);

приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы; требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп обучающихся) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

4. Приготовление пищи

4.1. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к примерному десятидневному меню МКОУ «Белоярская ШИ».

4.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа обучающихся, посещающих МКОУ «Белоярская ШИ» в возрасте 7-11 лет и 12-18 лет, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

4.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются обучающимися, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с обучающимися и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Можно доступным языком объяснить ребенку как скажется на нем употребление этого блюда (станет сильным, красивым, здоровым, высоким и т.п.). Необходимо привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо. Возможно, посадить ребенка за стол с другими обучающимися, которые хорошо едят это блюдо. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться, без принуждения, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

4.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного обучающегося с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

5. Технологические потери и поставки продуктов

5.1. Организация, снабжающая Учреждение пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.

5.2. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

5.3. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.4. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

6. Производственный контроль при организации питания в Учреждении

6.1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МКОУ «Белоярская ШИ» следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

6.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен производственный контроль за формированием рациона питания обучающихся заключается в:

контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

контроле (по меню и меню-требованиям) за средне недельным количеством плодов и ягод;

контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами.

6.3. Ответственность за функционированием школьной столовой в Учреждении в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет директор Учреждения.

7. Общественный контроль за питанием обучающихся в Учреждении

7.1. Комиссия для общественного контроля за питанием обучающихся МКОУ «Белоярская ШИ» (далее - Комиссия) создается в количестве 3 – х человек и включает представителей родителей (законных представителей) и заместителя директора по учебно-воспитательной работе. Утверждается приказом МКОУ «Белоярская ШИ».

7.2. Комиссия имеет право:

ознакомиться с утвержденным примерным десятидневным меню МКОУ «Белоярская ШИ» и ежедневным меню с целью контроля за соответствием фактического ежедневного меню примерному десятидневному меню МКОУ «Белоярская ШИ» (оценивается соответствие по наименованию блюд, весу порций), при замене блюд (в виду исключения) необходимо выяснить – нет ли повторений одноименных блюд и кулинарных изделий в течение 2 – 3 дней;

контролировать объем блюд на столах у обучающихся на их соответствие контрольным блюдам;

контролировать используемую столовую посуду (отсутствие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформацией, должна быть чистая и сухая);

контролировать исправную работу умывальников и электрополотенцев, наличия мыла, мытье рук обучающимися перед посещением столовой.

7.3. По итогам контроля в случае выявления несоответствия требованиям п.7.2. Комиссия оформляет докладную записку директору МКОУ «Белоярская ШИ» для принятия мер по их устранению.