

Директор



Утверждаю.

А.А.Мищенко  
Приказ № 96 от 2016 года

## ГКОУ «Торжокская школа-интернат»

### **Положение об организации питания обучающихся, воспитанников**

#### **1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания в школе-интернате разработано на основе Законов Российской Федерации «Об образовании», «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях».

#### **2. Цели и задачи**

2.1. Цель: обеспечить рациональным питанием обучающихся школы-интерната.

2.2. Задачи:

-- при организации питания обеспечить растущий организм детей необходимыми для его гармоничного развития и роста энергией и пищевыми веществами в правильном соответствии и достаточном количестве;

--обеспечить соблюдение санитарных, гигиенических основ и эстетики питания;

-- соблюдать режим приема пищи;

--осуществлять контроль за качеством питания.

#### **3. Организация питания в школе – интернате**

3.1. Организация питания в школе – интернате возлагается на администрацию учреждения, медицинский персонал, на работников, занятых непосредственным приготовлением пищи (повар, шеф-повар), кухонных работников, обеспечивающих санитарно-гигиеническое обслуживание(кухонных рабочих, уборщиц) организации, ответственных, занимающиеся доставкой продуктов питания в соответствии с заключенными договорами.

3.2. Питание организуется в соответствии с СП 2.4.5.2409-08, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45.

3.3. Питание осуществляется в собственной столовой школы-интерната, приготовление пищи – на пищеблоке школы-интерната.

3.4. Составление меню, контроль за организацией и качеством продуктов, поступающих с баз снабжения, качеством приготовления пищи осуществляет медсестра школы в соответствии с должностной инструкцией.

3.5. Перед раздачей пищи медицинский работник проводит пробу блюд, записывает в специальный бракеражный журнал оценку и разрешение на выдачу.

Пробу пищи может снимать дежурный администратор школы-интерната и воспитатель дежурной группы, в соответствии с приказом по учреждению.

3.6. Для постоянного контроля за качеством и правильностью организации питания обучающихся, воспитанников в школе-интернате ведется следующая документация:

- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой суммарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал регистрации меню – раскладок;
- журнал подсчета калорийности и химического состава пищи;
- результаты лабораторных анализов пищи;
- «Журнал здоровье»;
- сертификаты на все завозимые продукты.

3.7. Столовая работает в соответствии с режимом учреждения и обеспечивает 5 кратный прием пищи воспитанников.

3.8. Питание в школе-интернате осуществляется в соответствии с нормами питания воспитанников детских домов и школ-интернатов для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей .

3.9. В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: мытье полов, удаление пыли с мебели, оборудования, радиаторов отопления, подоконников, мытье и дезинфекция раковин, унитаза, еженедельная обработка стен с применением моющих средств, очищение оконных стекол и

осветительной арматуры. Генеральная уборка проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

3.10. К работе на пищеблоке допускаются лица прошедшие медицинский осмотр и имеющие медицинскую книжку. (медицинский осмотр один раз в год).

3.11. Приготовлением пищи занимаются повара, имеющие соответствующую квалификацию.

3.12. Для контроля за организацией питания обучающихся в школе-интернате создается комиссия, в состав которой входят: директор, один из педагогов (дежурный воспитатель), ответственный за питание медицинский работник, представители Попечительского совета.

Комиссия:

--проверяет качество приготовления блюд, соответствие их меню, полноту закладки продуктов;

--соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

-- принимает участие в разработке графика и правил посещения обучающимися столовой под руководством педагога.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно – эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

#### **4. Организация обучающихся для приема пищи**

4.1. Обучающиеся приходят в столовую организованно в сопровождении педагога, который обеспечивает порядок и следит, чтобы все дети и в полном объеме принимали пищу, формирует культурно – гигиенические навыки, правила поведения за столом.

4.2. Обучающиеся из числа детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей получают 5 разовое питание.

4.3. Питание для всех обучающихся бесплатное.

#### **5. Обязанности персонала по организации питания**

5.1. Все работники обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.

5.2. Работники пищеблока обязаны в целях профилактики пищевых отравлений и желудочно – кишечных заболеваний четко выполнять санитарный режим, своевременно проходить медосмотр, соблюдать технологию приготовления блюд.

5.3. Медицинские работники, ответственные за организацию питания, обязаны тщательно осуществлять контроль за качеством поставляемых в учреждение продуктов и качеством готовой пищи, за соблюдением натуральных норм питания.

5.4. Администрация учреждения обязана способствовать повышению качества школьного питания и совершенствованию технологии производства пищевой продукции, транспортного обеспечения, обеспечивать своевременный ремонт помещений и технологического оборудования.

## **6. Финансирование питания в школе – интернате**

6.1. Питание является одной из защищенных статей и финансируется из областного бюджета.

Финансовые нормы питания определяются учредителем.