

Краевое государственное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Уссурийская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа»

СОГЛАСОВАНО

Председатель Педсовета

КГБОУ Уссурийская КШ

И.Н. Цыбульская
(подпись)
подписи)

«28» 03 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

КГБОУ Уссурийская КШ

Н.Е. Семенова
(подпись) (расшифровка)

«28» 03 2016 г.



СОГЛАСОВАНО

На педагогическом совете № 4

«28» 03 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ № 39

об организации питания обучающихся КГБОУ Уссурийская КШ

I. Общие положения

1.1 Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания в школе.

1.2 Основными задачами при организации питания детей и подростков являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3 Настоящее положение:

- определяет организационные принципы питания учащихся в учреждении, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации питания учащихся, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков.

II. Основные организационные принципы питания в образовательном учреждении

- 2.1. Для детей и подростков с постоянным пребыванием в учреждении более 3 часов организуется питание учащихся (воспитанников). Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5-4 часов.
- 2.2. Для учащихся предусматривается организация бесплатного двухразового питания (завтрак, обед), а также свободная продажа буфетной продукции.

- 2.3. При организации питания необходимо руководствоваться гигиеническими требованиями к условиям обучения в образовательных учреждениях (СанПин 2.4.2. 1178, раздел 2, 12).
- 2.4. К обслуживанию горячим питанием школьников, поставке продовольственных товаров для организации питания в учреждении допускаются предприятия различных организационно-правовых норм - победители конкурсного отбора для размещения государственного заказа, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании детских коллективов.
- 2.5. Предприятие общественного питания ежегодно разрабатывает цикличное двухнедельное меню и ассортиментный перечень буфетной продукции на основе общих принципов формирования рационов питания детей, согласовывает их в ТОТУ «Роспотребнадзора» по Приморскому краю в г. Уссурийске и утверждает директором образовательного учреждения. При необходимости (медицинские показания) для учащихся формируются рационы диетического питания. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным ассортиментным перечнем в двухнедельном меню не допускается.
- 2.6. Режим работы столовой общественного питания должен соответствовать режиму учреждения. Завтраки предоставляются учащимся 1-4 классов после 1 урока, 5-9 классов после 2 урока. Обеды предоставляются для учащихся 1-4 классов с 12 часов, 5-9 классов с 13 часов. Для приема пищи предусматривается обеденный перерыв длительностью 50 минут.
- 2.7 Питание организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором. Заявка на количество питающихся на следующий день не позднее, чем за 2 часа до окончания работы на имя заведующей столовой подается ответственной за организацию питания учащихся.
- 2.8 Классные руководители, воспитатели согласно графика дежурства, сопровождают учащихся в столовую, из столовой и несет ответственность за здоровье, жизнь обучающихся (воспитанников) по пути в столовую, из столовой, обеспечивают порядок и культуру поведения детей в столовой, ведут ежедневный учет питающихся учащихся по классам.
- 2.9. Ответственная за организацию питания учащихся, назначенная приказом директора школы, осуществляет контроль за посещением столовой и учетом количества отпущенных завтраков и обедов, подает утвержденный директором школы и руководителем столовой отчет о практически отпущенном питании в управление образования не позднее 5 дней по окончании месяца.
- 2.10 Бракеражная комиссия осуществляет проверки качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов. В ее состав входит не менее 3 человек: медработник, воспитатели. Результаты проверки заносятся в Бракеражный журнал готовой продукции.
- 2.11 Специалисты лабораторно-технологического контроля ТОТУ «Роспотребнадзора» по Приморскому краю в г.Уссурийске осуществляют систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, технологической и санитарной дисциплиной на производстве и реализации продукции школьного питания в пределах своей компетенции. Результаты проверки оформляют актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

III. Принципы формирования рационов питания.

- 3.1 При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриенты (витамины, микроэлементы и др.);
 - сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам);
 - максимальное разнообразие питания;
 - адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
 - разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.
- 3.2 Рационы питания детей и подростков различаются по количественному и качественному составу в зависимости от возраста детей и подростков и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего школьного возраста в соответствии с Нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения.
- 3.3 Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.
- 3.4 Обед состоит из закуски, первого, второго и третьего блюда, напитка.
- 3.5 При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. в состав наборов продуктов сухого пайка следует включать хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке. В походах в питание детей и подростков используют макаронные изделия, пищевые концентраты (готовые супы, каша, сухое молоко), консервированные продукты: тушеную говядину, сгущенное молоко и т.д. При организации питания в походах не используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке.
- 3.6 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений) в организации общественного питания не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья детей и подростков.

IV. Принципы обогащения рационов питания

- 4.1 Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами предусматривает постоянное включение в состав рациона как продуктов, обогащенных витаминно-минеральными смесями в процессе производства, так блюд и кулинарных изделий, обогащенных витаминами.
- 4.2 Обогащение рационов питания микронутриентами и витаминами проводится на пищеблоке круглогодично.

V. Основные направления деятельности учреждения по контролю организации питания

- 5.1 Работа по улучшению питания в школе включает систематический контроль его организации и качества со стороны руководителей по направлениям:
- качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов;
 - качество и безопасность готовой продукции;
 - рацион питания учащихся, соблюдение санитарных правил технологического процесса;
 - соблюдение условий и сроков хранения продуктов;
 - состояние помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования;

- выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- обеспечение питанием обучающихся.