

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

СОГЛАСОВАНО

На педагогическом совете №_5

«31» мая 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБОУ Уссурийская КШ

_____ Н.Е. Семенова

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 КГБОУ Уссурийская КШ предусматривается организация бесплатного питания (завтрак, обед), дополнительного питания 1-4 класс – молока, а также свободная продажа буфетной продукции.
- 2.3. При организации питания необходимо руководствоваться гигиеническими требованиями к условиям обучения в образовательных учреждениях (СанПин 2.3/2.4.3590-20, раздел 8).
- 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 с 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 . К дежурству в столовой могут привлекаться обучающиеся старше 14 лет.
- 2.10. Ответственная за организацию питания учащихся, назначенная приказом директора школы, осуществляет контроль за посещением столовой и учетом количества отпущенных завтраков и обедов, молока; подает утвержденный директором школы и руководителем столовой отчет о практически отпущенном питании и молока в бухгалтерию не позднее 5 дней по окончании месяца.
- 2.11. 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.
- 2.12. 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.
- 2.13. В школе может создаваться общественная комиссия по контролю за питанием обучающихся, в состав которой входят представители администрации школы, организации общественного питания, победившей в конкурсе, родительского комитета школы.

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.